FOU DE PÂTISSERIE

FOU DE Pâtisserie

#63
MARS-AVRIL
2024

FOU DE Pâtisserie

Tendances • Recettes • Pas à pas • Inspiration • Fiches techniques

LES PLUS BELLES CRÉATIONS DE PÂQUES 2024 !

Christophe Appert
Amanda Bankert
Nicolas Berger
Desty Brami
Benoît Charvet
Yvan Chevalier
Aurélien Cohen
Tom Coll
Anthony Coquereau
Christophe Felder
Frappe
Jojo&Co
Pascal Hainigue
Eric Kayser
Narae Kim
Florence Lesage
Camille Lesecq
L'Ogre de Carrouselberg
Oh! Faon
Maison Pariès
François Perret
Julien Perrinet
Plaq chocolaterie
Pâtisserie Rayonnance
Pâtisserie Brix
Petit Grain
Sébastien Serveau
Philippe Tayac

UN PRINTEMPS À CROQUER !

+ DE 50 RECETTES DE CHEFS

PRESSMAKER
L 15640 - 63 - F: 5,95 € - RD
BELUX 6,90€ • CH 11,20 CHF • IT-PORT. CONT 6,90€ • DOM/S 6,90€ - TOM/S 870XPF • MAR 62MAD • CAN 11,50$CAD

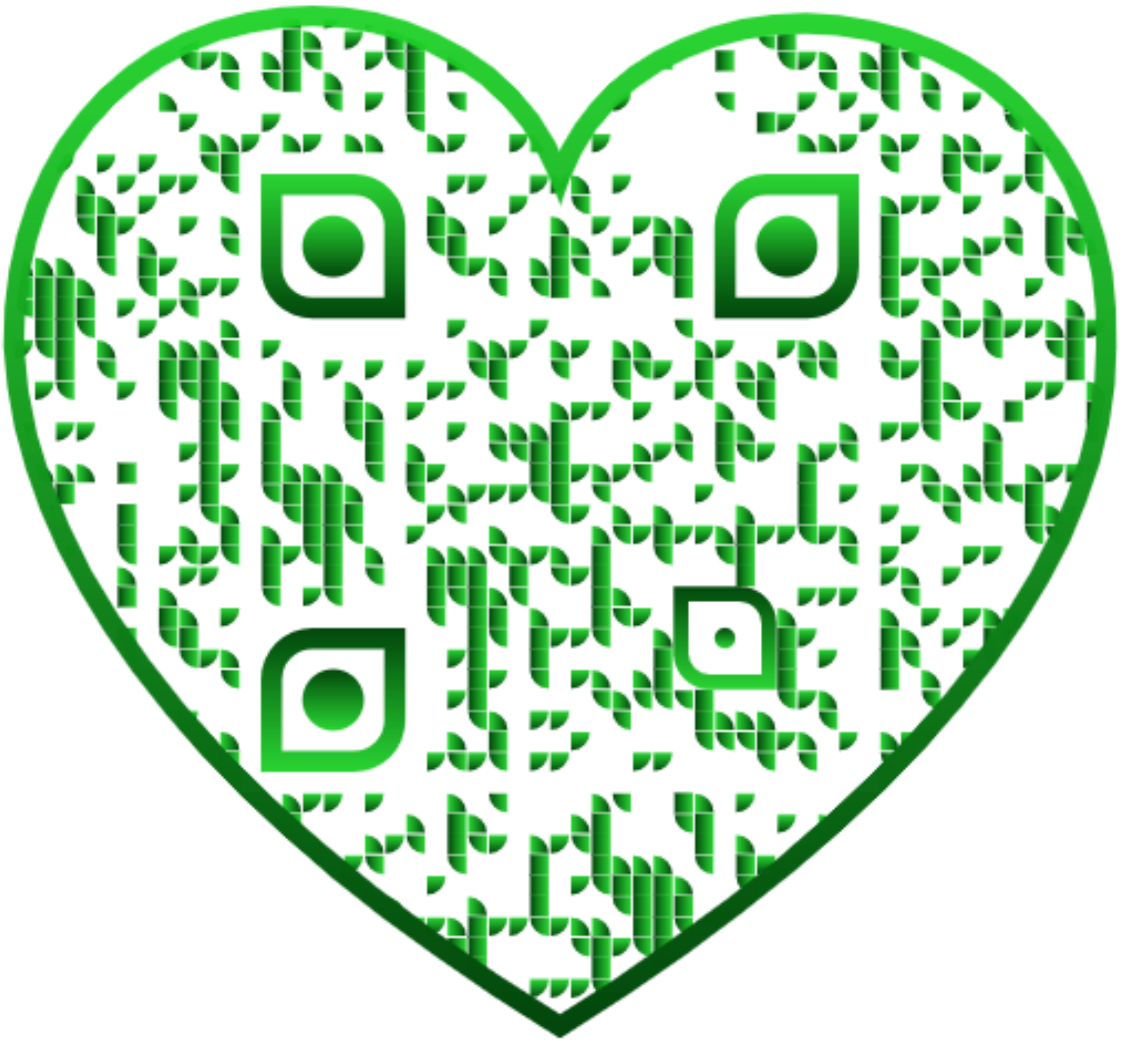
D'ICI & D'AILLEURS
Festival : le chou sous toutes ses formes

TOUT CHOCOLAT
Les créations choco de Christophe Felder

MASTERCLASS
Paris-brest pistache fleur d'oranger de Benoit Charvet

+ LE FRENCH COFFEE SHOP BY CHRISTOPHE ADAM • ANGELINA : RECETTES MYTHIQUES D'UNE MAISON D'EXCELLENCE • NICOLAS BERGER : LE MAGICIEN DU CACAO • LA RELIGIEUSE AU CAFÉ DE FLORENCE LESAGE • LA FOLIE DONUTS CHEZ BONESHAKER • LA PÂTISSERIE RAYONNANCE FAIT LE BUZZ • LA PAVLOVA RHUBARBE DE PASCAL HAINIGUE • LES CONFIDENCES D'ERIC KAYSER

N°63 MARS-AVRIL 2024



Taille non contractuelle

Chocolat français et artisanal depuis 1882

Collection limitée de Pâques
Disponible en boutiques Weiss et sur weiss.fr

L'EXCELLENCE DES SAVOIR-FAIRE FRANÇAIS • ENTREPRISE DU PATRIMOINE VIVANT •

Fabriqué en France

Fait à la main

GLUTEN free
Sans gluten

Weiss
FRANCE 1882

Edition limitée, dans la limite des stocks disponibles

Pour votre santé, manger 5 fruits et légumes par jour - www.mangerbouger.fr

ÉDITO

PAR CLAIRE PICHON
RÉDACTRICE EN CHEFFE

UN PRINTEMPS EN CHOCOLAT

On parle souvent des fêtes de fin d'année comme de la saison magique, celle qui enchante et émerveille. Et si ce n'était pas plutôt le printemps ? Car le retour chaque année des fleurs et des fruits précieux est un miracle qui guérit l'âme de bien des maux. Qui n'a jamais souri en voyant les premières rhubarbes sur les étals ? Qui ne s'est jamais précipité chez son pâtissier préféré pour profiter du retour des fraisiers ?
Lorsque l'on s'est habitué à la grisaille des jours d'hiver, aux arbres nus et aux fruits secs, voir nos paysages familiers s'éveiller en fanfare, refleurir sous la lumière revenue, est un pur miracle qui vaut bien les journées sombres de la période de Noël.

Et sur le plan de l'imaginaire, nous demanderez-vous ? Nous répondrons que les cloches de Pâques valent bien le traîneau du père Noël ! Car elles célèbrent avec force carillons le chocolat, cet ingrédient à nul autre pareil, ce prince de la pâtisserie et de la confiserie, dont les chef.fe.s font chaque année des merveilles.

C'est d'ailleurs l'un des moments préférés de notre rédaction que celui de la préparation de nos pages dédiées aux œufs, poules, lapins et autres créations imaginées par nos artisans préférés, et vous verrez que cette année encore, ils ne se sont pas laissé abattre. Ils ont donné le meilleur d'eux-mêmes pour nos fêtes de famille, cette chasse aux œufs qui fait retrouver à chacun son âme d'enfant. Voir les petits s'émerveiller de découvrir, là derrière l'hortensia, un dernier poisson garni dont le poids annonce un ventre bien rempli de petits œufs – « pourvu qu'ils soient fourrés » pensent les gourmands. Et s'ils ont encore faim, ils pourront se plonger dans notre dossier spécial pâte à choux, notre focus sur l'orange sanguine ou la rubrique crush avec le néo millefeuille, et passer aux fourneaux.

Alors oui, le printemps est le temps béni, le moment magique des fous de pâtisserie, et ce numéro de mars-avril rempli à ras bord de gourmandise est chaque année un bonheur à préparer.

Régalez-vous et bon printemps à toutes et tous !

Paris-brest chocolat
Par Christophe Felder et Camille Lesecq
©Laurent Rouvrais

FOU DE PÂTISSERIE EST DISPONIBLE EN FORMAT NUMÉRIQUE.
TÉLÉCHARGEZ VOTRE MAGAZINE SUR TABLETTE
OU SMARTPHONE POUR L'AVOIR TOUJOURS AVEC VOUS.

Disponible sur iPhone App Store
Disponible sur Google play

ACTUALITÉS

VOS CRÉATIONS
6
BUZZ
8
MISCELLANÉES
10
D'ICI ET D'AILLEURS
UN FESTIVAL DE CHOUX
16
PÂQUES 2024
24
PASTRY NEWS
28
BIOPIC
NICOLAS BERGER, CACAO INCARNÉ
30
CRUSH
MILLEFEUILLE, LE BEST-SELLER
36
UN CHEF UN PRODUIT
MARIE REBUFFAT ET L'ANIS VERT
39
TAC AU TAC
YUKI HAYATO
40
CURIOSITÉS
42
PANOPLIE
JOUE-LA COMME ERIC KAYSER

44
CAFÉ SOCIETY
CAFÉ BRETELLES, STRASBOURG
46
USTENSILE
CES USTENSILES QUI PASSENT… CRÈME
48
TROUSSEAU
LE NID DE PÂQUES
49
DÉCRYPTAGE
SCIENCE DU TEMPÉRAGE
50
DÉCOUVERTES
52

PÂTISSERIE DE CHEFS

MASTERCLASS
LE PARIS-BREST
PISTACHE ET FLEUR D'ORANGER
DE BENOÎT CHARVET
56

TEA TIME
MADEMOISELLE ANGELINA
64

FRUITISSIME
L'ORANGE SANGUINE
69

DESSERT SIGNATURE
PAVLOVA RHUBARBE ET HERBES FRAÎCHES
76

FRENCH COFFEE SHOP
À LA FRANÇAISE PAR CHRISTOPHE ADAM
78

BOULANGERIE
GÂTEAU BASQUE À LA CONFITURE DE FRAISE
PAR SUKYOUNG AN
82

PARTITIONS GOURMANDES
RELIGIEUSE AU CAFÉ PAR FLORENCE LESAGE
88

DONUTS TRENDY
RONDS COMME DES DONUTS PAR BONESHAKER
94

TOUT CHOCOLAT
ON VEUT DU CHOCOLAT !
PAR CHRISTOPHE FELDER ET CAMILLE
LESECQ
98

POURQUOI ÇA MARCHE PAS
POURQUOI MES MOULAGES
EN CHOCOLAT NE SONT PAS RÉUSSIS ?
103

FICHE PRO
LES CLOCHES SONT LÀ,
VIVE LE CHOCOLAT !
106

CAHIER RECETTES
108

NOS CHEFS VOUS ONT INSPIRÉS

N°60

@100GDEBEURRE
NOISETTE
Par Cédric Grolet

HS20

@ANGELIK_PATISSE
FLAN SAINT-HONORÉ
Par Quentin Lechat

N°61

@AURORE_VUICHARD
PÂTISSERIE NUAGE
Par Arnaud Larher

N°60

@CAROLINE____O
BRIOCHE MYRTILLES
Par Jeffrey Cagnes

N°59

@DAVIDANNELAURE.CUISINE
JARDIN JAPONAIS
Par Pierre Hermé

N°53

@GUENOLADROUET_
CLAFOUTIS
Par Benoit Castel

N°61

@LAURENT_BDS
COURONNE DE NOËL
Par Julien Merceron

N°60

@MIKROB.PATISSERIE
TARTE PISTACHE FLEUR D'ORANGER
Par Le Jardin Sucré

HS16

@STEPHANIE.MAZOYER
CARDAMOM BUNS
Par Oxalis et Bergamote

N°53

AXEL ROS
DELINUTS
Par Michel Belin

N°60

CÉCILE TRIAUD
ENTREMETS CHOCOLAT
Par Anissa Sadaoui

N°58

CORENTIN BONY
CRUMBLE RHUBARBE VANILLE
Par Thomas Colombo de Brigat

N°58

LAURA VARILLON
CHARLOTTE FRAISES TIMUT
Par Matthieu Carlin

N°62

LYDA SHUN KEO
GALETTE NOISETTE
Par Maxence Barbot

HS14

MARINE COURCELLE
TARTE ISATIS
Par Yann Couvreur

N°53

SONIA CHARON
GALETTE CABOSSE DES ROIS
Par Laurent Duchêne

Pour participer à cette rubrique et tenter votre chance d'être publié, envoyez vos photos à community@foudepatisserie.fr en indiquant **votre nom, votre profil Instagram, le nom de la recette et le n° du magazine où vous l'avez trouvée.**

Des produits d'experts pour vos desserts !

Cerf Dellier, votre fabricant français depuis 1932

Découvrez nos produits PATIS DECOR pour des fêtes de Pâques à croquer

1932
CERF DELLIER
FABRICANT FRANÇAIS

INGRÉDIENTS

USTENSILES

MATÉRIEL

EMBALLAGES

DÉCORATION

CAKE DESIGN

Hénin-Beaumont | Lomme | Souffelweyersheim | Barentin

www.cerfdellier.com | blog.cerfdellier.com

La vie des réseaux

Tout ce qui a fait buzzer le monde sucré sur les réseaux sociaux.

texte **François Blanc**

LA CHAÎNE YOUTUBE

Le talentueux Guillaume Mabilleau (MOF pâtissier) est de plus en plus actif sur sa chaîne YouTube avec des recettes didactiques et inspirantes comme ce chou en spirale.

CHAÎNE YOUTUBE **GUILLAUME MABILLEAU**

LA VIE DES BOUTIQUES

Fidèle de nos boutiques Fou de Pâtisserie, voisine de celle du quartier Montorgueil, Aurore était présente à notre troisième Festival du flan pour immortaliser les créations exceptionnelles des chef.fe.s !

POSTÉE PAR **@AURORE.NG**

LE SOUVENIR DES TROPHÉES

Sasha est illustrateur et passionné de pâtisserie. Présent à notre dernière cérémonie des Trophées de la pâtisserie, il a croqué les œuvres des gagnant.e.s avec talent !

POSTÉE PAR **@DU_DESSIN_A_LASSIETTE**

L'ARTISTE

Ses peintures à l'huile très réalistes dégagent une vraie douceur et poésie. Lauren Pretorius a aussi un penchant certain pour les œuvres culinaires, comme ce magnifique tableau de croissant.

POSTÉE PAR **@LAURENPRETORIUS**

L'INSTANT FOODPORN

La tarte pistache fleur d'oranger est devenue un classique de la pâtisserie française, avec son cœur de praliné coulant ! Cette version de la pâtisserie Lekla nous met l'eau à la bouche.

POSTÉE PAR **@PASTRY_HUNTER**

L'INSTANT KAWAII

Au cœur de l'hiver, le pâtissier d'Annecy Mickaël Ligey avait lancé son petit ours brun, un gâteau bien trop mignon aux parfums de pain d'épices, Passion et orange.

POSTÉE PAR **@MICKAEL.LIGEY**

LA VIDÉO

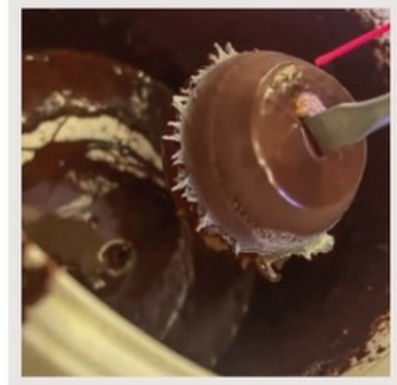
Dernière mode Instagram, des biscuits secs ajourés, dont le centre est comblé d'une bulle de sucre laissant apparaître des décors qui bougent quand on secoue le gâteau !

POSTÉE PAR **@SUGARHOLIC.GIRL**

LE BUZZ

Cette jeune pâtissière vient de Corée, mais elle adore s'inspirer de la vaisselle royale de Copenhague pour ses gâteaux délicats et réalistes qui fascinent la Toile. Le rendu est bluffant !

POSTÉE PAR **@MAISON_OLIVIA**

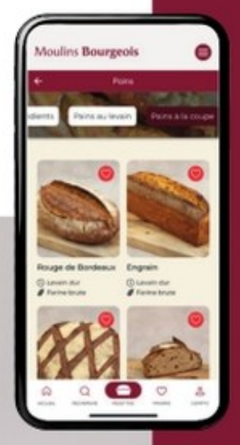


LA TECHNIQUE

Maxence Barbot, le chef pâtissier de l'hôtel Shangri-La à Paris, aime bien dévoiler ses techniques originales, comme ce décor de chocolat obtenu en faisant tourner rapidement le gâteau glacé à l'aide d'un foret.

POSTÉE PAR **@MAXENCE.BARBOT**

Moulins **Bourgeois**



L'APPLICATION
MOULINS BOURGEOIS
EST DISPONIBLE
DÈS MAINTENANT !

PÂTISSIÈRES BOURGEOIS

ENCOURAGER ET SERVIR LE SAVOIR-FAIRE ARTISANAL

Caractéristiques produit :

- Beau développement
- Mie lumineuse
- Relief de feuilletage bien visible
- Alvéolage fin et régulier

NOUVEAU

Gruau suprême, la T45 Label Rouge des Moulins Bourgeois.

Cette farine polyvalente est idéale pour la fabrication de brioches et croissants.

COCORICO AU SIRHA EUROPAIN

Lors de la 25e édition du salon en janvier dernier, les équipes françaises ont porté haut les couleurs de la France. Tout d'abord, seize ans après la dernière victoire tricolore, la France a remporté la **Coupe du monde de boulangerie** devant la Corée et le Japon, en réalisant notamment une magnifique sculpture sur le thème de l'escrime.

Et lors de la qualification pour la **Coupe du monde de la pâtisserie**, la France a terminé première de la sélection Europe suivie de l'Italie et du Royaume-Uni. Rendez-vous pour la grande finale, qui se tiendra au Sirha Lyon les 24 et 25 janvier 2025.

P1 À PANT1

Après une première boulangerie installée dans le 18e à Paris, puis l'ouverture d'un restaurant adjacent, P1 Bouche, **ATELIER P1** ouvre à Pantin fin mars. Avec une capacité d'accueil de 25 places assises et 15 en terrasse, cette nouvelle boulangerie, véritable lieu de vie et de (petite) restauration faite maison, saine et de qualité sera au cœur d'une nouvelle artère rassemblant restaurants et commerces de bouche de bon goût comme La Pantoise (fromagerie), Miyam (épicerie), Belle-Mère (poissonnerie) et Ambassa (torréfacteur).

LENÔTRE NEW AGE

L'emblématique **boutique Lenôtre** de l'avenue Victor Hugo dans le 16e arrondissement à Paris a rouvert ses portes après plusieurs mois de travaux. De nouveaux espaces chaleureux qui accueillent les pâtisseries, confiseries, chocolats et viennoiseries qui ont fait la renommée de la maison. On y retrouvera la célèbre Feuille d'automne ou encore le « Victor Hugo » *(ci-dessous)*, une exclusivité pâtissière, ou encore la viennoiserie signature « Le Rayonnant ». L'offre salée n'est pas en reste sur place ou à emporter, sans oublier un gourmand tea time, ainsi qu'un généreux brunch avec des propositions raffinées.

COLLAB.CHOUCHOU POUR PÂQUES

LA nouvelle recette de pâte à tartiner imaginée par **Confiture Parisienne et Fou de Pâtisserie** est bien plus qu'une pâte à tartiner classique, c'est une vraie crème onctueuse et gourmande à dévorer à la petite cuillère ! Composée de noisettes et d'amandes mélangées à du chocolat Valrhona avec des éclats de chouchou, ça ne rigole plus du tout ! Des chouchous ? Oui, vous savez, ces petites cacahuètes torréfiées et enrobées de caramel. Mais ce qui rend cette recette totalement unique, c'est bien son cœur de caramel beurre salé tendre poché directement dans chaque pot au centre même de la pâte chocolat-noisette-amande-chouchou. À déguster sur un croissant chaud le matin, sur une gaufre ou à la petite cuillère tout simplement.

CHEF IN USA

Pour la première fois depuis sa création, La Villa Albertine (institution culturelle française aux États-Unis) invite un pâtissier à investir ses cuisines le temps d'une résidence de trois mois sur les enjeux du développement durable et de l'éco gastronomie. Depuis le 15 janvier dernier, **Corentin Poirier-Martinet** s'est donc installé à San Francisco, épicentre du farm-to-table. Il souhaite y développer une pâtisserie de terroir. Il multiplie en outre les rencontres comme celle avec Alice Waters, cheffe emblématique de Californie, et les dîners à 4 mains au sein de la Villa, comme avec Dominique Crenn.

ESPRIT VILLAGE
Association des commerçants et acteurs économiques de Saint-Tropez

SAINT-TROPEZ

LES
Chefs
A SAINT-TROPEZ
fêtent les producteurs

Place des Lices | Saint-Tropez

4. 5. 6 Mai 2024

GÉRALD PASSEDAT
Chef triplement étoilé, parrain de l'édition

MARCHÉ DES PRODUCTEURS
et démonstrations culinaires en présence de
Guillaume Gomez, Gérald Passedat ***, Éric Frechon ***, Arnaud Donckele ***, Christian Le Squer ***, Marcel Ravin **, Olivier Nasti **, Stéphanie Le Quellec **, Éric Canino**, Marc Haeberlin **, Mallory Gabsi *, Alexandre Fabris*, Pierre Augé, Vincent Maillard, Norbert Tarayre...

Marché des producteurs
Démonstrations culinaires
sur la place des Lices
Tous les jours

CONCOURS DE PÂTISSERIE
«La Tropézienne»
sous la présidence
de **PIERRE HERMÉ**,
Chef pâtissier-chocolatier
Samedi 4 mai à 15h45

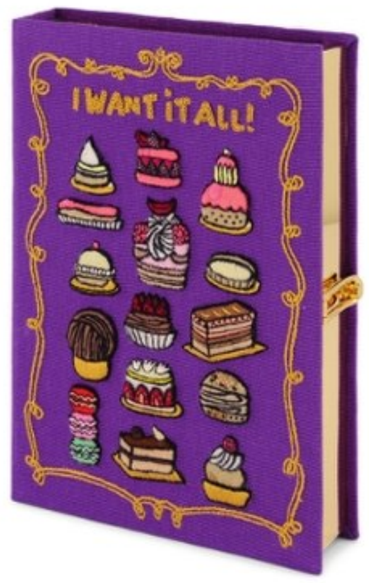
DÉJEUNER CARITATIF
au profit de l'association
«Solidarité Paysans»
Gérald Passedat ***
Éric Frechon ***
Maxime Meilleur ***
Viki Geunes ***
Olivier Nasti **
Stéphanie Le Quellec **
Norbert Tarayre
Dimanche 5 mai à 12h00

Au pays de Saint-Tropez ... de la terre à l'assiette.

CONTACT ORGANISATION : TURQUOISE EVENTS - 04 94 55 84 84 - 06 09 09 17 92
organisation@leschefsasainttropez.fr

LE GRAND TOUR

Avec tant d'options à Paris, comment savoir où trouver les meilleurs macarons ou croissants ? Goûter le millefeuille le plus incroyable, ou siroter le chocolat chaud le plus réconfortant ? **Sharon** et **Gali**, deux expertes sucrées, amies des plus grand.e.s chef.fe.s, proposent des visites gourmandes uniques pour découvrir pâtisseries, chocolateries, salons de thé et épiceries fines. Toute une culture vous sera révélée, avec des anecdotes et bien sûr des dégustations de folie. Chaque visite est spécialement adaptée au groupe et dure généralement entre trois et quatre heures. Sans aucun doute le meilleur pastry tour de la capitale.
Plus d'informations sur parischezsharon.com.



COLLABORATION SWEET ET CHIC

La marque parisienne **Olympia Le-Tan®** et l'illustratrice **Soledad** viennent de sortir une magnifique collaboration : 8 sacs bijoux qui s'inspirent de Paris et de la vie des Parisiennes. En plus de la touche d'humour propre aux merveilleux dessins de Soledad, les designs des sacs possèdent des détails brodés aux dos et sur la tranche. La collection fait la part belle à la gourmandise, avec des designs représentant gâteaux, bonbons, macarons. Elle sera présentée en avant-première par Soledad et la marque Olympia Le-Tan® lors d'un brunch à l'hôtel du Royal Monceau le 14 mars et sera disponible à partir du 15 mars sur le site Internet de la créatrice de sacs.

LE ROI PÂTISSIER À VERSAILLES

Niché au cœur de la cité royale, Les Lumières, un nouveau boutique-hôtel 5*****, rassemble les anciens Hôtels de Villacerf et de Gramont construits sous Louis XIV et classés monuments historiques en 1930. Les propriétaires se sont attachés à préserver l'authenticité des bâtiments afin de créer un établissement incarnant pleinement l'art de vivre à la française. Qui d'autre que **Pierre Hermé** pour incarner au mieux cet endroit ? Il signe la carte du superbe salon situé au premier étage. Ouverture prévue en juin 2024.

LEVAIN À ENGHIEN

Mouillette, une nouvelle boulangerie au levain naturel a ouvert ses portes dans le centre d'Enghien-les-Bains (Val d'Oise). Imaginée par Damien Houpin et Mélanie Tellier, originaires de la commune, elle offre une sélection de pains à l'ancienne et de créations boulangères élaborés à partir de levain naturel et de produits de l'agriculture biologique. Diplômé de l'excellente École internationale de boulangerie, spécialisé en panification au levain naturel bio, Damien se charge de toutes les étapes, du sourcing des produits à l'élaboration des recettes. Mélanie, elle, après un premier parcours professionnel dans un palace parisien, s'occupe de l'accueil. À tester de toute urgence !

PURES CONFITURES

Chez **Alléno et Rivoire**, les deux chefs continuent leur travail acharné consistant à aborder la chocolaterie et la confiserie comme la cuisine, et repousser les cadres connus. Cet hiver, ils sortent ainsi une gamme de confitures d'un nouveau genre, puissante en fruits, dont l'apport en sucre est uniquement constitué de sucre de fruits. Couleurs éclatantes et parfums très gourmands séduisent dès le premier coup de cuillère. Et puisque vous êtes dans le coin, ne ratez surtout pas les délicieuses pâtes à tartiner, à réserver aux amateurs de pure intensité gourmande.

Je m'abonne à

FOU DE Pâtisserie

LE MAGAZINE N°1 des chefs et des amateurs passionnés

1 AN 32€* **- 50% de réduction**

seulement

au lieu de ~~65,39€~~

avec la version numérique offerte

DOM : **57 €**

EUROPE , TOM ET LES AUTRES PAYS **59 €**

OU

Abo Liberté* **- 30% de réduction**

sans engagement !

5,20€ avec la version numérique offerte

Par numéro seulement au lieu de ~~7,50 €~~

Vous arrêtez quand vous voulez

SCANNEZ MOI

Envoyez ce bulletin à Abonn'escient – TBS Group - Fou de Pâtisserie –
20 rue Rouget de Lisle 92130 Issy les Moulineaux

☐ je remplis mes coordonnées ci-dessous et je règle par chèque à l'ordre de Pressmaker
☐ Je choisis le prelèvement automatique par n°, je remplis le mandat Sepa ci-dessous et je joins mon RIB
☐ Je préfère m'abonner par CB sur la boutique en ligne **pressmaker.aboshop.fr**

ADL63

MES COORDONNÉES

NOM **PRÉNOM** **TEL**

ADRESSE

CODE POSTAL **VILLE** **EMAIL**

☐ *J'accepte de recevoir par email la newsletter et des offres de Fou de Pâtisserie*
☐ *J'accepte de recevoir par email des offres des partenaires de Fou de Pâtisserie*

TITULAIRE DU COMPTE (merci d'écrire en majuscules et au stylo noir si possible)

NOM **PRÉNOM**

ADRESSE

CODE POSTAL **VILLE**

EMAIL

LES COORDONNÉES DE VOTRE COMPTE (disponibles sur votre RIB)

IBAN – numéro d'identification international du compte bancaire

BIC- BANK IDENTIFICATION CODE

BANQUE/AGENCE

ADRESSE

CODE POSTAL **VILLE**

ORGANISME CRÉANCIER

PRESSMAKER, 3 bis rue Bleue,
75009 Paris – France

NUMÉRO D'ÉMETTEUR

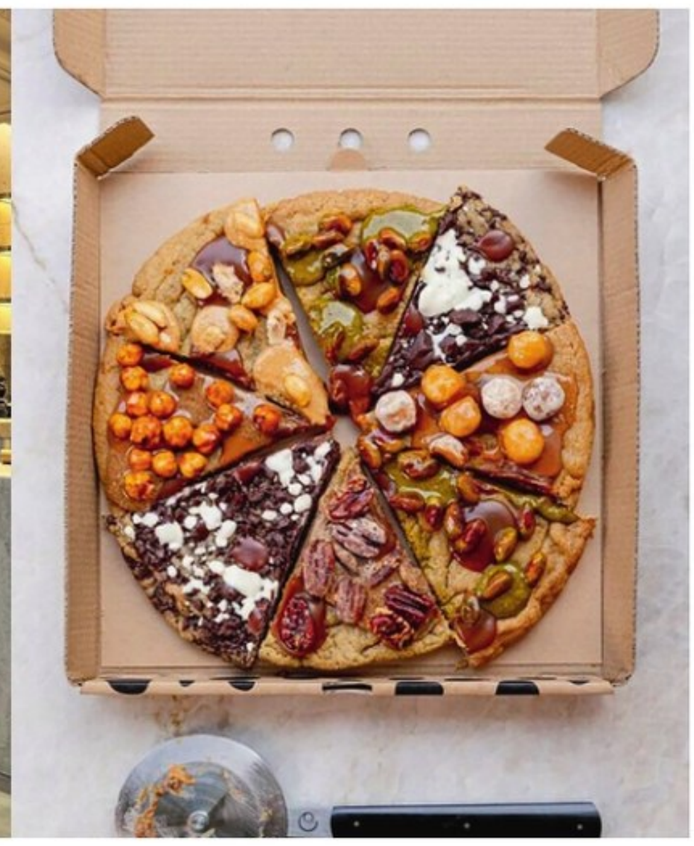
FR61ZZZ854D14

Note : vos droits concernant le présent mandat sont expliqués dans un document que vous pouvez obtenir auprès de votre banque

Date et signature obligatoires

N'OUBLIEZ PAS DE JOINDRE UN RELEVÉ D'IDENTITÉ BANCAIRE (RIB)

* Offre exclusivement réservée aux nouveaux abonnés en France métropolitaine valable jusqu'au 1/09/2024..
J'ai bien noté que mon abonnement débutera avec le prochain numéro
Formulaire de mandat : Vous autorisez Pressmaker à envoyer des instructions à votre banque pour débiter votre compte. Vous autorisez également votre banque à débiter votre compte conformément aux instructions de Pressmaker. Vous bénéficiez du droit d'être remboursé par votre banque selon les modalités décrites dans la convention que vous avez passée avec elle. Toute demande de remboursement doit être présentée dans les 8 semaines suivant la date de débit de votre compte. Vos droits concernant ce mandat sont expliqués dans une notice disponible auprès de votre banque. Il s'agit d'un prélèvement récurrent dont le premier prélèvement sera effectué dès l'enregistrement de votre abonnement. En retournant ce formulaire, vous acceptez que Pressmaker, responsable de traitement, utilise vos données personnelles pour les besoins de votre commande, de la relation Client et d'actions marketing sur ses produits et services. Les données collectées via ce formulaire sont indispensables à ces traitements et sont destinées aux services concernés de PRESSMAKER, de ses sous-traitants, et, si vous avez consenti, elles pourront être communiquées aux partenaires commerciaux. Nous vous rappelons que vous disposez d'un droit d'accès, de rectification, d'effacement, de portabilité, de limitation, de retrait de votre consentement à tout moment, ainsi que du droit de définir des directives relatives au sort de vos données personnelles en cas de décès. Vous disposez également du droit de vous opposer sans motif au traitement de vos données à des fins de prospection, y compris publicité ciblée et profilage. Pour exercer vos droits précités, il vous suffit d'écrire à par email : abopressmaker@abonnescient.fr ou par courrier à Abonn'escient - Fou de Pâtisserie – 235 avenue le Jour se Lève 92100 Boulogne Billancourt.



UN CAFÉ CHEZ GROLET

À l'heure où nous écrivons, **Cédric Grolet** et son équipe viennent d'ouvrir un magnifique comptoir de café à quelques encablures de leur boutique Opéra. Un lieu dédié uniquement à la vente à emporter, où les amoureux de café pourront se régaler du blend maison, un 100 % arabica venu d'Éthiopie et du Brésil. Au menu : cafés latte, mocha, flat white et autres cappuccino, et bien sûr quelques gourmandises, comme les cookies XXL à la part et les croissants beignets moelleux.
Du mercredi au dimanche de 9 h 30 à 18 h.

YANN COUVREUR
PÂTISSERIE
PARIS

YANN COUVREUR ouvre son premier atelier dédié à la formation type masterclass au printemps 2024 au cœur du 11e arrondissement de Paris. Les cours seront animés par le chef lui-même dans un lieu à son image, offrant une expérience immersive dans le terrier du renard. Ouverture des inscriptions prochainement sur le site **www.yanncouvreur.com**

À NOTER DANS VOS AGENDAS

Fou de Pâtisserie vous a concocté des événements de fous avec la crème de la crème : trois grands chefs pour trois événements pâtissiers trois étoiles !

SAMEDI 09 MARS

Aymeric Pinard, chef de l'hôtel Les Airelles Grand Contrôle à Versailles, présentera ses pâtisseries iconiques, véritables joyaux : 1724 vanille, 1724 chocolat et noisette, tarte pistache et fleur d'oranger (nommée aux trophées Fou de Pâtisserie 2023), flan vanille, cake marbré vanille/chocolat. Ça va être royal !

SAMEDI 23 MARS

Léandre Vivier, chef de l'Hôtel Burgundy à Paris, qui a remporté deux trophées Fou de Pâtisserie en décembre dernier, viendra vous faire découvrir les créations lauréates : la tarte au citron shiso vert et la tarte chocolat whisky tourbé, mais aussi une belle nouveauté, la charlotte coco thaï et fruits de la Passion. Le chef prévoit d'autres surprises en dégustation !

SAMEDI 27 ET DIMANCHE 28 AVRIL

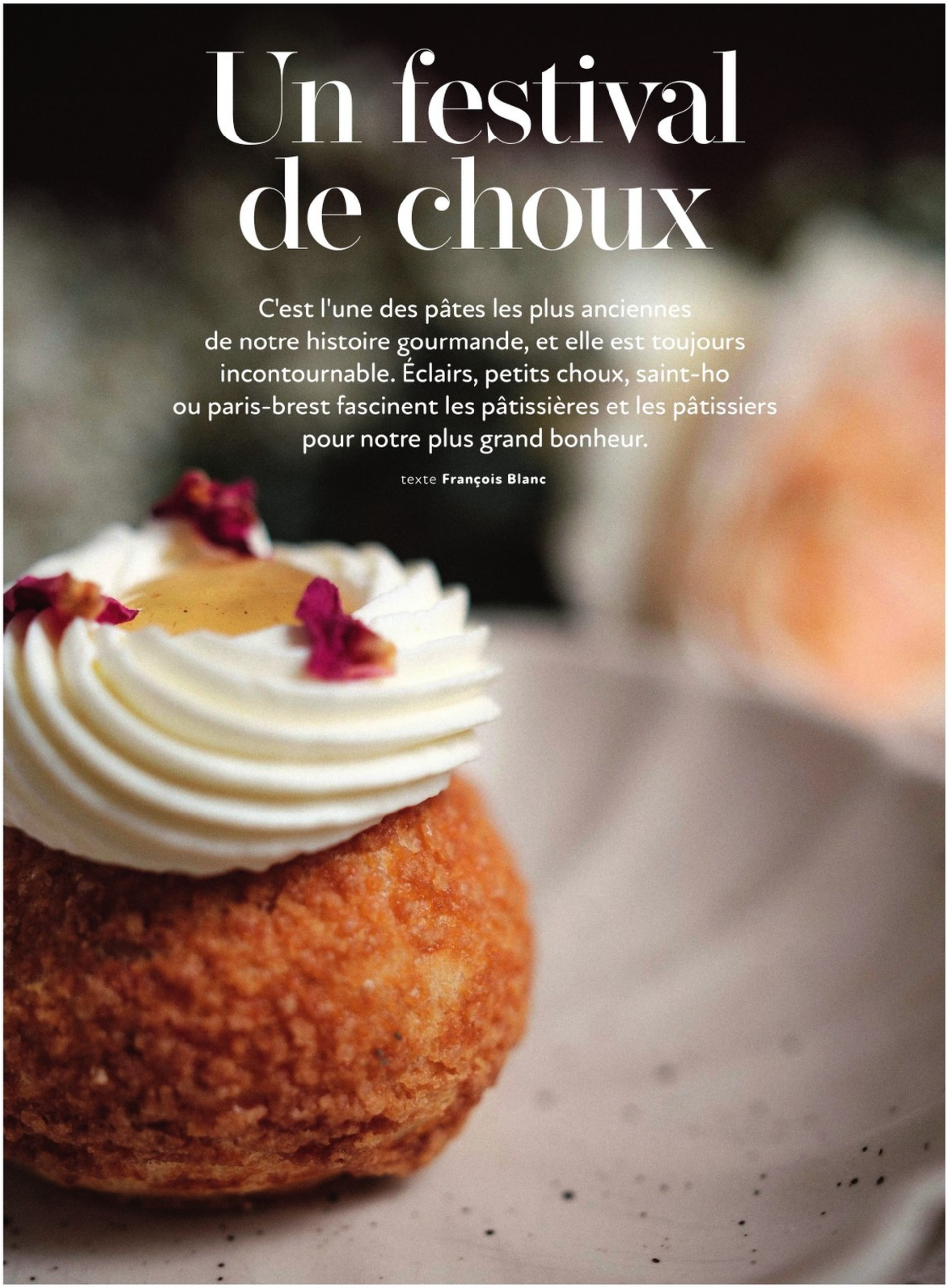
Pierre-Jean Quinonero, chef du Grand-Hôtel du Cap-Ferrat A Four Seasons Hotel, a préparé un programme de délices de palace avec beaucoup de soleil et de gourmandises (entremets, flan, viennoiserie...). On vous en dit plus très vite !

EN VENTE CHEZ VOTRE MARCHAND DE JOURNAUX ET WWW.FOUDECUISINE.FR

Un festival de choux

C'est l'une des pâtes les plus anciennes de notre histoire gourmande, et elle est toujours incontournable. Éclairs, petits choux, saint-ho ou paris-brest fascinent les pâtissières et les pâtissiers pour notre plus grand bonheur.

texte **François Blanc**



© CAMILLE HUGUENOT

PARIS-BREST CACAHUÈTES

Par Philippe Tayac (Nice)

Le petit prodige niçois a encore frappé ! Deux ans tout juste après l'ouverture de sa première boutique en plein carré d'or à Nice, il a doublé la mise dans un centre commercial en bordure de ville et continue d'épater les becs sucrés avec ses créations modernes et inspirées. Cet ancien pâtissier de palace nous a d'ailleurs subjugués avec son croisement de pain suisse et de pain au chocolat, nommé aux Trophées de la pâtisserie 2023 – catégorie Prix du public. Parmi les incontournables de sa boutique, son paris-brest aux cacahuètes est une belle manière de revoir ce classique de la pâtisserie française avec un twist moderne ! Visuellement, le trait de praliné qui vient scinder en deux l'épaisse couche de crème pralinée est un appel à la gourmandise indécent, doublé par ces gros morceaux de cacahuètes qui trônent sur le chapeau de chou – collés par un autre trait de praliné ! À la dégustation, ce goût de grillé, presque salé, de la cacahuète, possède un haut potentiel addictif, contrastant avec la dose de sucre nécessaire à la fabrication d'un praliné. Pour alléger ce gâteau parmi les plus gourmands de nos classiques, il a choisi une crème diplomate au praliné cacahuètes – une crème pâtissière, légèrement collée à la gélatine, allégée par une crème montée. Comme quoi, on peut gagner en légèreté sans perdre en plaisir, ce paris-brest en est exemple du plus bel effet.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 109

DR

CHOU EXOTIQUE

Par Yvan Chevalier (Rennes)

Yvan Chevalier est une bête de concours. Le pourtant jeune chef pâtissier et chocolatier n'a pas arrêté : lauréat du Trophée Pascal Caffet, lauréat France des World Chocolate Masters, il est surtout entré dans le cercle fermé des détenteurs du titre de Meilleur Ouvrier de France, catégorie chocolatier – confiseur. Cet enfant de la région de Rennes a passé treize années à faire prospérer une maison voisine, celle de Vincent Guerlais, dont il est devenu chef chocolatier, l'aidant à opérer une transition vers le « bean-to-bar ». Il est désormais à son compte, de retour à Rennes, avec une grande chocolaterie-pâtisserie en plein cœur de la ville baignée de lumière. Difficile de résister à ses excellents bonbons, ganaches, pralinés ou rochers. Mais la pâtisserie n'est pas en reste ! On retrouve de beaux cakes en longueur aux glaçages rochers, des classiques modernisés, quelques créations et toujours un très beau chou, bien gonflé, généreusement garni et décoré d'une collerette de crème. Cette version aux fruits exotiques est devenue une signature de sa boutique et cela tient autant à son look impeccable qu'à sa composition savante. Les dés de mangue charnus qui sont dans la compotée en font tout le charme, ainsi que cette ganache montée très légère, bien parfumée aux zestes de citron vert. Eh oui, les choux se prêtent aussi à des déclinaisons terriblement fruitées !

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 108

© PASCAL ETIENNE LATTES

ÉCLAIR AUX FRUITS SECS

Par Anthony Coquereau (Hôtel Fouquet's, Paris)

Pour beaucoup, le Fouquet's c'est cette brasserie emblématique des Champs Élysées à Paris. Un lieu mythique, une cuisine traditionnelle, faits pour séduire les visiteurs du monde entier. Pourtant, le Fouquet's c'est aussi un hôtel, plus discrètement positionné sur l'avenue George V parallèle. On y trouve un restaurant bien différent, le Joy, et même une offre de tea time chapeautée, comme toute l'offre sucrée, par le très prometteur Anthony Coquereau – nommé à nos Trophées de la pâtisserie en 2023, catégorie Révélation. Il y développe une pâtisserie jamais confuse ou compliquée, apte à plaire au plus grand monde, et pourtant non dénuée de panache et de touches personnelles. C'est le cas de cet éclair, a priori classique, dont nous nous étions régalés à Pâques dernier. C'est en réalité un faux éclair au praliné, garni d'une étonnante pâte de fruits secs faite de noisettes, d'amandes, de cacahuètes et de noix de pécan, bien parfumée, où chacune de ces « noix » parvient à trouver sa place. Ce sont les finitions multiples qui nous ont fait atteindre le nirvana. D'abord cette chantilly aérienne à la noix de pécan, pochée à la douille chemin de fer, pour un effet waouh. Mais aussi ce glaçage étonnant, constitué de praliné noisette rustique, qui fait un bel effet texturé. Et enfin les « chouchous » de cacahuètes et les amandes et noisettes caramélisées. Un bel hommage à ces produits pourtant communs, mais sans qui notre pâtisserie ne serait rien.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 109

© SADIK SANS VOLTAIRE

P'TITS POUCHINS À LA NOIX DE PÉCAN

Par Stéphanie Touzet et Matthieu Buchalski (L'Ogre de Carrouselberg, Lille)

Chez les Lillois de l'Ogre de Carrouselberg, la cohérence est de mise. Le nom de leur boutique vient d'un personnage de conte de la région, dont le petit jardin cachait des fruits et douceurs fantastiques. Leur spécialité, les p'tits pouchins, tient son nom de la chanson « P'tit Quinquin », lilloise elle aussi, et le mot « pouchin », équivalent de « poussin », désigne affectueusement les enfants. Il faut dire que ces petits choux, coiffés d'un craquelin très croustillant et garnis d'une crème ultralégère, incarnent ce genre de gâteau que les enfants boulottent jusqu'à écœurement tant ils sont simples et addictifs ! Pour les deux tourtereaux Stéphanie Touzet et Matthieu Buchalski, ils sont aussi un terrain de jeu amusant déclinable à l'envi toute l'année, de la version spéculoos coiffée d'un bonhomme en pain d'épices à Noël, à la version framboise et coquelicot – un parfum qu'ils apprécient particulièrement, pour les beaux jours. Puisque ces derniers ne sont pas encore tout à fait au programme, nous avons déniché cette version plus que gourmande et réalisable toute l'année. On y retrouve leur pâte à choux bien fraîche, ce craquelin très texturé, une crème vanille toujours aussi légère et bien parfumé à la vergeoise – Nord oblige –, et même en bonus un intense praliné aux noix de pécan, rugueux comme il faut, qui ajoute une autre dimension à ce plaisir simple. Le goûter idéal pour toute la famille. Et si vous vous amusiez vous-même à en inventer la prochaine déclinaison ?

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 110

DR

SAINT-HONORÉ AMANDE ORANGE

Par Sébastien Serveau (Pâtisserie Fine, Versailles)

Quand on s'installe dans la ville royale de Versailles et qu'on a un CV pareil – ancien chef pâtisserie de l'hôtel Ritz Paris ou de Dalloyau –, on a intérêt à connaître les classiques sur le bout des doigts ! Trois ans après l'ouverture de sa charmante Pâtisserie Fine avec son épouse, logée dans de belles pierres de la rue Royale, le pari est plus que réussi. Mieux, Sébastien Serveau se livre de plus en plus, créant des nouveautés plus azimutées, ou revoyant les classiques avec de belles inspirations. C'est ainsi qu'il s'amuse avec le classique absolu de la pâtisserie française, le saint-honoré, comme sur cette élégante déclinaison hivernale et fruitée à la fois. Pas de feuilletage ici, mais un sablé shortbread ultra-beurré qui tient mieux sur la longueur et se détrempe moins. Un biscuit moelleux aux amandes vient varier la mâche avec une deuxième texture. Les petits choux impeccables sont remplis d'un crémeux tout doux à la vanille et à l'orange. Mais le festival est loin de s'arrêter là. On y trouve pêle-mêle des points de praliné à l'amande injectés dans la crème, une marmelade d'orange pleine de caractère et une chantilly à l'amande, ultralégère, faite à partir d'une pâte d'amande maison caramélisée. Une vraie création de palace, dans une boutique d'artisan et une association orange – amande fructueuse, qui donne envie de soleil.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 110

© THIERRY CARON

CHOU PISTACHE ROSE

Par Noémie Giorno (My Little Kitchen, Vincennes)

Vous la connaissiez peut-être comme blogueuse. Noémie Giorno, alias My Little Kitchen, nous régalait de ses recettes colorées et l'on pouvait suivre jour après jour sa passion grandissante pour le sucré. Comme un parfait exemple de ces parcours nouveaux de passionné.e.s qui choisissent de tout quitter pour faire de leur hobby un métier, la jeune femme a finalement décidé de laisser derrière elle son emploi dans le monde de la banque, qui était loin de l'épanouir, pour ouvrir sa propre boutique aux portes de Paris, à Vincennes ! Derrière la façade blanche étincelante, on découvre que la jeune femme n'a rien à envier à celles et ceux qui arpentent les labos depuis leurs 13 ans. Des petits gâteaux aux finitions impeccables, aux associations savantes et aux textures aériennes – ici, pas de risque que le visuel enchanteur n'aboutisse à une dégustation décevante – chocolat, noisette et poivre sauvage de Madagascar ou ananas, citron et basilic sont au programme. Elle propose aussi de délicats petits choux, habilement décorés, à gober en quelques bouchées, comme celui que l'on vous propose ici, d'un moelleux confondant. Il est garni d'une crème ronde à la pistache et d'une chantilly à la rose. Le nappage vanillé, sur le dessus, lui donne un petit air de bijou qu'on voudrait jalousement garder pour soi.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 108

© CAMILLE HUGUENOT

Les chefs de Saint-Tropez fêtent les producteurs !

Du 4 au 6 mai, nouvelle édition de ce festival qui met en avant le magnifique terroir de la Côte d'Azur. Avec, à ne pas rater, un concours de tartes tropéziennes présidé par Pierre Hermé !

Ce printemps, c'est le retour de cette manifestation unique en son genre, soutenue par les plus grandes toques et qui célèbre les producteurs de la région. Sur la place des Lices, trois jours pour fêter la nature et le bien manger, de la terre à l'assiette. Un moment exceptionnel à vivre au pied de la citadelle, en compagnie des plus grands noms de la gastronomie française.

LA GASTRONOMIE LOCALE À L'HONNEUR

Durant toute la durée de la manifestation, de nombreux « battles » et concours impliqueront les cheffes et les chefs autour des spécialités emblématiques de la région, à commencer la plus gourmande d'entre toutes : la tarte tropézienne. Pierre Hermé, président de cette compétition de haut vol, sera chargé de départager les réalisations du public *(voir l'encadré plus bas pour les infos et inscriptions)*.

UN MARCHÉ DES PRODUCTEURS

Au cœur de la ville, un marché unique en son genre rassemblera le meilleur des productions de la Côte d'Azur. Retrouvez des dizaines de spécialités, proposées directement au public, et assistez aux démonstrations des cheffes et des chefs venus fêter leurs producteurs : Guillaume Gomez, Arnaud Donckele, Eric Frechon, Stéphanie Lequellec, et bien d'autres seront réunis et partageront leur savoir avec le public.

UN PROGRAMME SUR TROIS JOURS

Du samedi 4 au lundi 6 au soir, la ville sera rythmée par les événements festifs et les rencontres : démonstrations, rencontres, banquet des producteurs, mais aussi grand déjeuner caritatif au profit de l'association « Solidarité paysans », organisé sous le parrainage de Gérald Passédat par des chefs multi étoilés venus de toute la France, comme Maxime Meilleur ou Olivier Nasti. Trois jours de convivialité, d'échanges et de découvertes !

INFOS PRATIQUES

LES CHEFS À SAINT-TROPEZ FÊTENT LES PRODUCTEURS

Dates : du **4 au 6 mai**

Infos : **leschefsasainttropez.com**

Pour participer au concours « La Tropézienne », envoyez votre candidature à **latropezienne@leschefsasainttropez.fr** avant le 25 avril.

Barrelle

Aussi beau que gourmand

L'Œuf coco, 26,50 €

Vincent Guerlais

Le chocolatier nantais fête Pâques en musique.

Antoine le guitariste, à partir de 28 €

Villa Lalique

Le petit oiseau va sortir !

L'œuf de Pâques, 190 €

Alléno et Rivoire

Élégance et raffinement du travail de la plus avant-gardiste de nos chocolateries.

L'œuf dans la coque, à partir de 16 €

PÂQUES 2024

Préparez-vous pour la chasse : nos chocolatiers ont encore cette année débordé de créativité pour faire de nos fêtes pascales les plus poétiques et gourmandes. Les cloches n'ont plus qu'à arriver !

Park Hyatt Vendôme

Cet œuf de Fabergé créé par la talentueuse Narae Kim renferme des biscuits dans ses tiroirs.

Œuf de Fabergé, 130 €

Arnaud Larher

À croquer pétale par pétale.

Flora, Marguerite et Nymphéa, a partir de 36 €

Pierre Marcolini

Un œuf de grand style,
par notre chocolatier
belge préféré.
L'œuf praliné, à partir de 37 €

La Maison du Chocolat

Prêts pour les jeux olympiques.
L'œuf Athlète, 39 €

Angelina

Pour ceux qui préfèrent
Pâques en gâteau.
Le lapin chocolat,
à partir de 7 €.

Cheval blanc

Garni de trois pralinés différent,
et doté d'un mécanisme qui permet
de faire tourner les ailes.
Le Moulin de Pâques, 135 €

Maison Caffet

À réserver aux amateurs de praliné :
celui de la maison Caffet est tout
bonnement exceptionnel.
Marco l'hippo, à partir de 18,45 €

Fouquet

Cette maison de référence
revoit les classiques avec beaucoup
de soin... et ça marche.
L'écureuil, 24 €

William Artigue

Gourmand et brut, on adore.

L'Œuf rocher, 60€

La Grande Epicerie de Paris

Les animaux marins aussi fêtent Pâques.

Le coco crabe, 28,90 €

Baumanière

Un hommage aux peintres de Provence

Le pinceau du peintre, 50 €

Edwart

On ne rate jamais les sujets drôles et délicieux de la maison Edwart.

Albert s'enterre, 36 €

Pierre Hermé

Superbe évocation de la spectaculaire méthode de réparation japonaise Kintsugi.

Kintsugi, 250 €.

Lutétia

Cette adorable baleine se croque au lieu de se mettre dans le bain.

Le baleineau, 42 €

Ladurée

Pour amuser petits et grands
Lapin grand modèle, 30 €

Lenôtre

Le mendiant gourmand investit les codes des fêtes de Pâques.
Tablette œuf mendiant, 16 €

La Mère de famille

Il ne manque plus que boucle d'or.
La famille d'ours, à partir de 23 €

Prince de Galles

Une sculpture élaborée : chaque couche du socle cache une garniture différente.
Onde, 59 €.

Mandarin Oriental

Une superbe réalisation qui cache un praliné croustillant aux noix et des éclats de cookies aux noix. Irrésistible.
Noix de Pâques, 65 €.

Jean-Paul Hévin

Bel hommage à la ville lumière
L'Œuf réverbère, 96 €

PASTRY NEWS

texte **Lindsey Tramuta**

Zoom sur les tendances sucrées du monde entier

THE FRENCH TOUCH

La puissance du savoir-faire français ne faiblit pas : les pâtissiers et les créateurs étrangers continuent de réimaginer nos desserts classiques, depuis les TikTokers jusqu'au chef étoilé Daniel Boulud. Pour cette nouvelle génération, les desserts français sont de petits luxes familiers, qui les inspirent ensuite pour créer de nouvelles recettes. Parmi les premiers néo-gâteaux à faire le buzz dans le monde, on peut citer l'engouement pour les cupcakes au début des années 90, l'invention du cronut en 2013 et la renaissance de la babka au milieu des années 2010. Aujourd'hui, ce sont les recettes à base de pâte feuilletée renversée ou les sandwichs à la crème glacée sur une base de pâte du kouign-amann, ou encore le croissant « suprême » (autrement appelé le New York Roll).

Les fameuses glaces « S'mores» de Glace by Noglu à New York.

© XXXXX

© STARCHEFS

Un exemple : LE CHOCOLAT CHAUD français rend les New-Yorkais... crazy !

Dans l'espace où se trouvait le Noglu new-yorkais, Sasha Zabar a ouvert Glace by Noglu au printemps dernier. Le succès a été immédiat grâce à sa sélection de parfums (et de cornets) inventive et entièrement sans gluten. Mais lorsque les températures ont chuté, Sasha a eu besoin d'une nouvelle recette pour que les clients continuent d'affluer. Il a alors mis au point un chocolat chaud « S'Mores » et, grâce aux influenceurs toujours à l'affût de recettes gourmandes, il est devenu viral. Comme le dit Sasha, « les affaires ont explosé dans des proportions que je n'aurais jamais imaginé, et nous avons des files d'attente tout autour du pâté de maisons ». Le chocolat chaud maison (utilisant 56 % cacao) se complète d'un bord moelleux de guimauve meringuée légèrement brûlée et d'une généreuse boule de crème fouettée. Il y a d'autres options moins classiques : le menthe-poivrée garni de petits morceaux de sucre d'orge, le caramel salé, le chocolat blanc brûlé, et le cookies & cream.

Glace à l'ube de Kapé à Paris

EXIT LE MATCHA !
PLACE AU SÉSAME NOIR, À L'UBE ET AU THÉ AU LAIT

L'engouement pour le matcha a passé son paroxysme, et il est temps que d'autres saveurs venues de loin entrent en scène. Le sésame noir, l'ube (un tubercule originaire d'Asie qui se distingue par sa couleur violette), et le goût milk tea (thé au lait) apparaissent désormais en pâtisserie sous des formes inattendues. On voit apparaître des beignets fourrés au thé au lait, ou encore un chocolat chaud à l'ube (Bear Donut, dans le Penn District de New York). Les Parisiens peuvent aussi découvrir l'ube chez Kapé, un coffee shop philippin, qui propose entre autres un ube latte.

Glace koji, rhubarbe pochée, meringue de riz et jus de prune, par Sons & Daughters, San Francisco.

PLUS DE DESSERTS FERMENTÉS

Des sauces pimentées au kimchi en passant par les garums, les chefs ont développé une fascination collective pour la fermentation, et ce pour de bonnes raisons. Processus assez simple, il permet de modifier complètement la saveur d'un ingrédient sans trop d'efforts ni de matériel coûteux. Et les ferments ne se limitent pas au salé ; nous en voyons de plus en plus dans les desserts. Depuis la création chocolat, koji d'orge et lait salé du chef Stuart Ralston de Lyla à Édimbourg, jusqu'à la glace au caramel de shio koji du café Milk, dans le sud de Londres. Il y a aussi le dessert au chocolat, aux champignons fermentés et au marc de café d'Alchemilla, à Nottingham. Camiel Jiskoot, fondateur du Chocolatier Raaf à Amsterdam, expérimente des ingrédients fermentés dans son BaBa-Claude, préparé avec des prunes reine-claude fermentées. Ces prunes ont un goût acidulé et complexe, qui convient parfaitement à la pâtisserie sucrée. Les pâtissiers australiens de Darvella Patisserie, pour leur part, préfèrent une application plus accessible : la bière. La stout offre un contraste intéressant dans leur gâteau aux framboises et ganache chocolat au lait, et comme tout le monde connaît la bière, la pâtisserie s'adresse à un plus large public. Prêts à l'essayer ?

NICOLAS BERGER

CACAO INCARNÉ

Inconnu du grand public, il est pourtant la nouvelle référence de la haute chocolaterie Française. Homme de l'ombre adulé par les plus grands noms de la pâtisserie, ce torréfacteur et chocolatier est un artisan au service des artisans.

texte **Philippe Toinard** photographies **Pierre Monetta**

Dans le sous-sol de son atelier de Choisy-le-Roi dans le Val-de-Marne, dans un vacarme de machines plus ou moins anciennes, Nicolas Berger surveille le broyage d'un grué qu'il inspecte, scrute, écoute et ressent. Il pourrait laisser la machine faire son travail, mais on a le sentiment qu'il a besoin d'être en symbiose avec la matière vivante avant de se confier.

FOU DE PÂTISSERIE : QUEL A ÉTÉ VOTRE PARCOURS AVANT DE VOUS INSTALLER EN 2021 EN TANT QUE TORRÉFACTEUR DE CACAOS ET CHOCOLATIER ?

Nicolas Berger : Je suis issu du monde de la pâtisserie puisque mon père, Paul Berger, était pâtissier à Saint-Symphorien-sur-Coise dans le Rhône. J'y ai fait mon apprentissage avant de rejoindre la pâtisserie Nelson à Saint-Étienne puis je suis parti à Paris. J'ai travaillé chez Jean-Paul Hévin, à la Maison Peltier et chez Ladurée. Je suis parti ensuite à New York en tant que chef pâtissier chez Payard pâtisserie & bistro puis à l'hôtel Peninsula jusqu'à ma rencontre avec Alain Ducasse qui m'a proposé en 2000 le poste de chef pâtissier dans son restaurant l'Essex House. En janvier 2002, je suis revenu à Paris, retourné à la Maison Peltier avec Philippe Conticini avant de retrouver Alain Ducasse au Plaza Athénée.

FDP : ALAIN DUCASSE ET VOUS, C'EST UNE TRÈS LONGUE HISTOIRE. RACONTEZ-NOUS.

N.B. : Au Plaza Athénée, j'étais chef pâtissier et je travaillais en étroite collaboration avec Jean-François Piège jusqu'à ce qu'Alain Ducasse me propose le poste de chef pâtissier exécutif de tous ses restaurants en France et dans le monde. Puis j'ai eu envie de créer ma propre chocolaterie. Nous en avons parlé et Alain Ducasse m'a soutenu, car il n'était pas insensible à ma volonté de produire mon propre chocolat. La Manufacture du Chocolat en plein cœur de Paris est née. Nous étions associés. J'ai mis en œuvre le projet, créé la gamme, les recettes. Finalement, Alain Ducasse et moi, c'est un bail de plus de quinze ans de collaboration.

FDP : EN 2021, VOUS CRÉEZ VOTRE PROPRE ATELIER DE TORRÉFACTION ET DE PRODUCTION DE CHOCOLATS QUI SONT RÉSERVÉS AUX PROFESSIONNELS. POURQUOI CE PARTI-PRIS ?

N.B. : À la Manufacture du Chocolat, nous nous adressions au grand public, mais pendant plus de six ans, j'ai rencontré un certain nombre de professionnels du chocolat, de la cuisine, de la pâtisserie qui me demandaient de fabriquer pour eux. Après mon départ, j'ai repensé à leurs attentes. J'ai senti qu'il y avait un marché alternatif à ce qui existait, mais mon objectif n'était pas de tailler des croupières aux géants du secteur. Je voulais rester un artisan avec un parti-pris gustatif singulier qui consiste à ne pas gommer les aspérités d'un cacao, qui sont en réalité des qualités, pour qu'il conserve sa personnalité issue de son terroir, de son millésime. Tous les professionnels n'aiment pas ma gamme dans sa globalité ou seulement quelques références, mais c'est le propre d'un positionnement qui se voulait différenciant.

FDP : POUVEZ-VOUS NOUS DÉCRIRE EN QUOI CONSISTE VOTRE TRAVAIL AU SEIN DE VOTRE ATELIER ?

N.B. : Commençons par les fèves. Je n'ai pas de stocks importants, car je fabrique au jour le jour donc je fais venir les fèves au fur et à mesure des besoins de mes clients. Dans un premier temps, les fèves passent dans une épierreuse, ce qui permet d'enlever des petits cailloux. Ce n'est pas systématique, car généralement elles sont propres. La première étape qui permet de conserver la singularité du terroir, c'est la torréfaction que je mène à basse température. C'est long, car il faut évacuer un maximum d'humidité, mais ça permet d'éviter le développement de l'amertume et d'aller chercher le profil aromatique que je souhaite. Les fèves sont ensuite concassées pour donner d'un côté le grué de cacao et de l'autre, les peaux de fèves que je laisse à disposition des services municipaux de la ville de Choisy-le-Roi qui les utilise pour pailler des parterres ce qui permet aussi d'enrichir le sol quand les peaux se décomposent. Le grué est broyé pour donner naissance à une pâte de cacao très granuleuse qui passe dans un pétrin dans lequel, à une température bien précise, j'ajoute certains ingrédients en fonction du chocolat attendu, à savoir du sucre de canne non raffiné de l'île de la Réunion, de la fleur de sel de Guérande, de la lécithine de tournesol, car elle n'est pas allergène, du lait de la laiterie de Saint-Malo et du beurre de cacao avec des dosages assez faibles. Je pars du principe, par exemple, que pour produire une glace, ce n'est pas obligatoire d'en ajouter au départ, car le gras sera apporté par les autres ingrédients nécessaires à la fabrication des crèmes glacées. La pâte obtenue est de nouveau broyée en deux passages de façon à descendre la granulométrie, évacuer l'humidité et affiner la matière. Vient ensuite la partie la plus importante avec la torréfaction, le conchage.

©ILYAFOODSTORIESS

©PEPA SION

FDP : C'EST UNE ÉTAPE SUR LAQUELLE VOUS INSISTEZ ÉNORMÉMENT. EN QUOI EST-ELLE CAPITALE ?

N.B. : J'utilise souvent une image pour que le grand public comprenne bien. Celle de la mer qui polit les galets. L'idée est d'obtenir, à des températures précises, une texture lisse et onctueuse, de bien répartir les ingrédients dans la masse, mais il y a aussi un objectif qui est d'atténuer une partie de l'acidité qui s'est développée pendant la fermentation des fèves. Je dis bien atténuer et pas se débarrasser, car c'est là tout l'art de conserver quelques aspérités du cacao qui font sa personnalité. Après cette étape, le chocolat passe dans une tempéreuse puis dans une trémie pour donner naissance à nos gouttes de chocolat qui pèsent entre 1 et 1,5 gramme et terminent leur périple dans le tunnel de refroidissement avant d'être ensachées dans nos différents packagings qui sont tous fabriqués en France, tous recyclables et garantis sans aluminium parce que ce n'est pas bon pour la planète.

FDP : SI VOTRE ART EST DE FABRIQUER CETTE MATIÈRE DESTINÉE AUX PROFESSIONNELS, IL Y A UN TRAVAIL TRÈS IMPORTANT EN AMONT QUI EST LE *SOURCING*. COMMENT LE METTEZ-VOUS EN PLACE ?

N.B. : À ce jour, je travaille avec 10 origines : le Vietnam, l'Indonésie, Sao Tomé, Madagascar, le Venezuela, le Pérou, l'Équateur, la Colombie, Cuba et la République dominicaine. Sur le principe, je pourrais en avoir 40, mais d'une part il faut gérer les stocks et d'autre part, être certain qu'il y a un marché auprès de mes 600 clients actuels. Je préfère réduire l'offre, mais bien la connaître plutôt que de la développer et rester évasif sur la situation géographique, le mode de production, les conditions de travail.

FDP : VOUS RENDEZ-VOUS SUR PLACE TRÈS SOUVENT ?

N.B. : Pas forcément et pour plusieurs raisons. La première est que je ne peux pas être au four et au moulin. Si je quitte l'atelier pour aller au Pérou ou à Madagascar, il n'y a plus personne pour produire. Je travaille seul, sauf pour l'ensachage, et les deux autres personnes qui sont à mes côtés depuis le début de l'aventure, Sophie et Laetitia, assurent notamment, mais pas que, la commercialisation, la relation client, le suivi des livraisons. La deuxième est que je fais confiance sur place à des sourceurs qui connaissent mon cahier des charges, à savoir des plantations sans pesticides et dotées de véritables valeurs sociales et humaines, sans oublier la pérennité de la plantation à fournir. Il est impossible de mettre mes clients dans l'embarras en stoppant d'un coup une production parce que la plantation n'est plus à même de m'envoyer des fèves.

FDP : QUELLES SONT LES QUALITÉS QUE VOUS ATTENDEZ D'UN SOURCEUR ?

N.B. : Connaître le pays dans lequel il évolue. Pour le Venezuela et pour la Colombie, j'ai la chance d'avoir des sourceurs qui y vivent six mois de l'année. Ce sont des personnes qualifiées en botanique, qui connaissent les étapes de l'entretien d'une plantation, la justesse de la maturité des cabosses, le suivi de la maîtrise de la fermentation, la formation du personnel. Le sourceur, c'est le seul intermédiaire entre le planteur et moi, ce qui permet aussi de veiller à ce que l'argent arrive aux bonnes personnes.

FDP : PARMI LES PAYS PRODUCTEURS AVEC LESQUELS VOUS TRAVAILLEZ AVEZ-VOUS DES PRÉFÉRENCES ?

N.B. : Non, tout est question de personnalité. Chaque provenance

va me révéler son terroir, son acidité, son astringence, ses notes de fruits rouges, sa douceur ou son amertume. J'ai fait de jolies découvertes au Mexique par exemple, mais pour revenir à la capacité du planteur à me fournir, j'ai été contraint d'arrêter parce que les quantités n'étaient pas suffisantes. Tout ce que j'ai sélectionné me satisfait, mais j'avoue avoir été surpris par l'Indonésie, pays auquel je ne pensais pas spontanément. J'aime beaucoup le cacao du Vietnam pour sa puissance et celui de Cuba pour ses flaveurs de miel. Celui qui m'enchante, c'est le Pérou parce que la culture y est plutôt récente. Quand on sait qu'auparavant, ils produisaient de la coca, on ne peut qu'avoir envie de les sortir de cette situation. Mais surtout, ce qu'il faut bien comprendre, c'est l'importance du millésime. Mes clients, qu'ils soient chocolatiers, pâtissiers ou glaciers, doivent prendre en compte que d'une année sur l'autre, le cacao de telle ou telle plantation peut varier et cela a une incidence sur le goût d'une création future. Si l'on devait comparer, prenons le millésime d'un vin. Le beaujolais 2023 n'a rien à voir avec celui de l'année précédente. Dans le cacao, c'est le même principe et c'était particulièrement visible récemment entre le cacao du Pérou 2023 et celui de 2022 qui a été une année avec beaucoup d'intempéries et où l'homme a dû s'adapter. Je pourrais travailler de telle façon que mes clients ne se rendent pas compte de ces variations, mais je m'y refuse, car je trahirais le terroir et ses aléas pour aller vers un cacao standardisé, or le cacao vit et ce vivant, on doit le respecter.

FDP : QUEL REGARD PORTEZ-VOUS SUR CETTE GÉNÉRATION DE CHOCOLATIERS QUI S'INSTALLE EN BEAN TO BAR POUR MAÎTRISER L'ENSEMBLE DE LA CHAÎNE DE PRODUCTION ?

N.B. : Je me souviens de chocolatiers qui me disaient que produire du chocolat, c'était compliqué. Non, ça ne l'est pas. En revanche, on leur a fait comprendre qu'ils pouvaient gagner du temps en recevant la matière première prête à l'emploi et gagner de l'espace en remisant leur outil de travail qui, je le reconnais, est particulièrement imposant. Alors aujourd'hui, qu'une génération de chocolatiers ait envie de retrouver ces gestes et de se réapproprier la matière brute et vivante, je m'en réjouis. C'est une concurrence saine et il y a de la place pour tout le monde.

FDP : EST-CE QUE FABRIQUER DES BONBONS DE CHOCOLAT POUR LE GRAND PUBLIC NE VOUS MANQUE PAS ?

N.B. : Pas du tout. Quand j'ai arrêté de faire de la pâtisserie pour me consacrer au chocolat, ça ne m'a pas manqué. Quand j'ai arrêté de produire des bonbons pour me lancer dans cette nouvelle aventure, ça ne m'a pas manqué non plus. Ce que j'apprécie, c'est de voir et de goûter les créations réalisées par mes clients qui sont très respectueux de mes produits. Pour autant, je ne suis pas qu'un exécutant, une part de mon travail est aussi d'imaginer de nouveaux produits comme le chocolat végétal pour lequel j'associe des fèves de cacao du Pérou à des flocons d'avoine produit en France et qui est garanti sans lactose. Cela m'a pris un certain temps, car j'ai d'abord essayé avec du souchet qui est un tubercule pour finalement travailler l'avoine, mais dans un premier temps en crème. Les essais n'étaient pas concluants jusqu'à ce que je comprenne que ce qui est intéressant dans l'avoine, ce n'est pas l'amidon, mais la peau. C'est aussi cela mon métier, réfléchir à demain.

Millefeuille, le best-seller

Indémodable, ce grand classique de la pâtisserie française fait peau neuve dans les vitrines des pâtissiers. Nouveaux looks pour la nouvelle vie du millefeuille.

texte **Gaëlle Robert**

CRÈME 2.0

La classique crème pâtissière a laissé sa place à d'autres déclinaisons pour plus de légèreté. Une crème diplomate ou une ganache montée sont d'excellentes alternatives. Pour doubler les plaisirs, il est possible de réaliser une chantilly et d'utiliser cette seconde crème pour décorer le dessus du millefeuille.

FAUT QUE ÇA CROUSTILLE

C'est le b.a.-ba du millefeuille, le feuilletage. Ce dernier est souvent inversé, le beurre manié est placé à l'extérieur de la détrempe. Cette technique, utilisée pour la galette des Rois, permet d'obtenir un feuilletage plus croustillant et esthétique. Il est aussi possible d'innover en utilisant à la place de la pâte feuilletée des feuilles de pâte phyllo.

GLAÇAGE AUX OUBLIETTES

AUJOURD'HUI, LE TRADITIONNEL FONDANT STRIÉ (MÉLANGE DE SUCRE, D'EAU ET PARFOIS DE GLUCOSE) A DISPARU DU DESSUS DE NOMBREUX MILLEFEUILLES. TROP SUCRÉ ET SOUVENT SUPERFLU, IL EST BOUDÉ PAR LES CHEFS AU PROFIT DE PLUS DE SIMPLICITÉ. MAIS CERTAINS RESTENT FANS, CHOISISSEZ VOTRE CAMP !

©AURELIEN COHEN

PARCE QUE PLUS CE N'EST JAMAIS TROP

Il est possible de pimper la recette avec un praliné de fruits secs, un caramel, une marmelade ou encore des fruits frais.

ASTUCES DE DÉGUSTATION

Le saviez-vous ? Pour couper un millefeuille sans le détruire, il faut le coucher sur le côté. Cette astuce a inspiré de nouvelles façons de monter et présenter les millefeuilles de certains chefs comme Christophe Michalak, suivi par Matthieu Carlin ou Pierre Chirac.

RECETTE DE RÉFÉRENCE

MILLEFEUILLE DE VANILLES

Par Aurélien Cohen (Asnières-sur-Seine)

Ce millefeuille longiligne, format finger, met à l'honneur la vanille. Ganache, crémeux, praliné, chaque élément de la recette est réalisé avec une vanille différente, chacune possédant un parfum et des arômes singuliers. Un millefeuille ultra moderne qui dépoussière la recette emblématique.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 113

VARIATIONS

Il existe autant de variations que de « feuilles » de ce grand classique de la pâtisserie française. En variant les saveurs et les formats, les pâtissiers ne cessent de réécrire l'histoire de ce best-seller.

RETROUVEZ LES RECETTES PAGE 114

MILLEFEUILLE CŒUR COULANT AUX 3 VANILLES

Par Narae Kim (Park-Hyatt, Paris)

Cette cheffe talentueuse, récemment élue Pâtissière de l'année 2024 par le Gault&Millau, a complètement réinventé le millefeuille. Le feuilletage et la ganache montée aux trois variétés de vanille fumée sont cachés sous une chantilly vanillée. Le fondant est remplacé par une décoration de caramel mou. Ce millefeuille cylindrique dissimule également un cœur coulant de crème anglaise à vous rendre fou.

©PARK HYATT PARIS

©JESSICA BASCOU

MILLEFEUILLE

Par Matthieu Dalmais (Jolie Miche, Paris)

L'ancien chef pâtissier de B.O.U.L.O.M a désormais son propre temple boulanger. En choisissant d'enlever l'étage supérieur du millefeuille, il le transforme en élégant entremets au feuilletage très croustillant, décoré de dômes de ganache montée vanillée et de praliné amande.

MILLE CLUB

Par Florian Grad (Pâtisserie Victoire, Puyricard)

Ce chef multi-récompensé renouvelle le panorama pâtissier de la région. Son « Mille Club » a un style bien à lui avec son feuilletage très doré et une ganache montée allégée en sucre. Loin d'être dénué de gourmandise, des noix de pécan caramélisées et un caramel vanillé complètent cette belle revisite.

©DR

Marie Rebuffat et l'anis vert

Cette ancienne cheffe de restaurant a ouvert sa pâtisserie marseillaise en juin 2021. Elle propose une offre 100 % sans lactose, sans gluten et sans traces, mais pas sans gourmandise. Elle nous parle aujourd'hui de l'anis vert.

texte **Hélène Borderies**

1. QU'EST-CE QUE L'ANIS VERT ?

C'est un petit grain marron-vert de la taille d'un grain de riz. En termes de goût, il ressemble à l'anis étoilé, mais plus fin et végétal. Je l'utilise surtout en infusion pour garder la note anisée, tout en évitant qu'elle ne devienne envahissante.

2. COMMENT AVEZ-VOUS EU L'IDÉE DE TRAVAILLER L'ANIS VERT ?

En réfléchissant à des recettes de biscuit sans gluten et sans allergènes. J'ai pensé aux canistrelli (biscuits corses). J'ai mixé les grains d'anis vert pour en faire une poudre et je l'ai incorporée dans la pâte. C'est un produit qui a beaucoup plu et j'ai ensuite décidé de le travailler dans un entremets.

©MARIE REBUFFAT PATISSERIE

3. DANS QUOI L'UTILISEZ-VOUS EN PÂTISSERIE ?

Dans mon entremets Pastag'aaa, à la cacahuète et à l'anis vert. La base comporte un sablé reconstitué à base de crumble à l'anis sans gluten (mélange de farine de riz, châtaigne, fécule et farine de teff), de purée d'amande grillée et de chocolat blanc à l'amande. Par-dessus, il y a une dacquoise amande et anis et un crémeux namelaka au chocolat blanc infusé à l'anis. Ensuite se trouvent une ganache montée chocolat blanc, cacahuète et pastis et une gelée à base de graines d'anis vert et de citron vert qui vient rafraîchir la cacahuète.

4. COMMENT L'UTILISER SIMPLEMENT À LA MAISON ?

Une fois les graines mixées, j'en ajoute dans un biscuit, dans un cake au citron, je les fais infuser dans une crème brûlée, dans une panna cotta ou dans une crème pâtissière. Il suffit de porter à ébullition 250 g de crème ou de lait et de faire infuser 12 à 15 g d'anis vert environ 1 h en filmant la casserole. Si les graines d'anis sont humides, il ne faut pas hésiter à les passer au four 20-25 minutes à 140 °C pour les dessécher. Elles seront ensuite plus faciles à mixer.

5. AVEC QUELS PRODUITS L'ANIS VERT SE MARIE-T-IL BIEN ?

Avec les agrumes : clémentine, orange, citron, cela marche très bien. Avec la cacahuète, le chocolat blanc et la vanille, pour avoir un joli contraste. Avec des poires, pochées dans un sirop à l'anis vert, au même titre que la fève tonka ou la cannelle, je l'associe surtout avec des fruits d'hiver.

6. DES ERREURS À NE PAS COMMETTRE AVEC CE PRODUIT ?

Je ne l'imagine pas avec du chocolat, qu'il soit noir ou au lait. Il faut aussi éviter de le faire trop infuser, sinon l'amertume se développe et le goût peut prendre le pas sur les autres saveurs.

7. OÙ S'EN PROCURER ? COMMENT LE CHOISIR ?

Il vaut mieux le choisir bio, français et de bonne qualité, car il aura plus de goût, sera plus parfumé et il ne sera donc pas nécessaire d'en mettre beaucoup.

Yuki Hayato

Yuki Hayato, pâtisserie Rayonnance

Sa pâtisserie Rayonnance, montée avec son amie Lumi Hachiya, est LE buzz sucré parisien du moment. Arrivée il y a six ans du Japon, à l'âge de 36 ans, elle éblouit par ses réalisations raffinées, d'une sincérité et d'une justesse parfaite.

texte **Marion Sauveur**
photographie **Anneri Wasserman**

FOU DE PÂTISSERIE : VOTRE PÂTISSERIE RAYONNANCE A OUVERT EN SEPTEMBRE. C'EST LA RENCONTRE AVEC LUMI HACHIYA QUI VOUS A DONNÉ ENVIE DE MONTER VOTRE PROPRE PROJET ?

Yuki Hayato : Oui, on travaillait ensemble avec le chef Teshima au restaurant Pages, à Paris. Lumi était en salle, moi en cuisine à la pâtisserie. Je me demandais ce que j'allais faire après le restaurant. Je ne connaissais que la pâtisserie. Lumi a toujours eu envie d'ouvrir un commerce, mais il lui manquait le savoir-faire. En résumé : tout ce que moi je ne connais pas, elle connaît, et inversement. Nous sommes très complémentaires. Pour la première fois de ma vie, je me suis dit : j'ai envie de me lancer.

FDP : TOUT A COMMENCÉ PENDANT LE CONFINEMENT ENTRE VOUS ?

Y.H. : Oui, Pages est un restaurant gastronomique. Pendant les couvre-feux, c'était compliqué de proposer des plats et des desserts à emporter. Lumi a eu l'idée de vendre des petites douceurs à nos clients. Je lui ai donné des idées pour les emballages. On a commencé avec des caramels, puis des gâteaux et des parfaits *(coupe glacée japonaise avec de la glace, des biscuits, des coulis et de la chantilly, NDLR)*. C'est comme ça qu'a débuté notre collaboration.

FDP : AVANT DE TRAVAILLER CHEZ PAGES, VOUS ÉTIEZ PÂTISSIÈRE AU JAPON. C'ÉTAIT UN RÊVE POUR VOUS DE TRAVAILLER EN FRANCE ?

Y.H. : Je dirais plutôt que j'étais intriguée. C'est le hasard, mais j'ai toujours fait de la pâtisserie française depuis que je travaille. Et j'entendais mon chef Yoshiaki Kaneko *(pâtisserie Paris s'éveille à Tokyo, NDLR)* répéter : « Il faut faire comme en France ». Pour comprendre, je suis venue seule à Paris, avec une liste de pâtisseries à découvrir. J'ai mangé, mangé, mangé *(rire)*. Plus tard, je suis venue trois mois pour à l'ouverture de la boutique du chef Kaneko à Versailles *(Au chant du coq, NDLR)*. J'ai découvert à quel point les ingrédients étaient différents. La même recette réalisée au Japon ou en France n'aura pas le même aspect ! Parce que les produits ne sont pas les mêmes. Au Japon, les pâtisseries sont plus moelleuses et gardent plus l'humidité qu'en France. Ça, ça a été une révélation. Je suis revenue pour apprendre le français... et j'ai ensuite rencontré le chef du restaurant Pages.

FDP : QU'EST-CE QUE ÇA REPRÉSENTE POUR VOUS LA PÂTISSERIE FRANÇAISE ?

Y.H. : Je trouve fascinant que presque chaque fête en France soit associée à une spécialité pâtissière : les bûches pour Noël, la galette des Rois pour l'Epiphanie, les crêpes à la Chandeleur... Au Japon, on n'a pas cette tradition. J'ai été très attirée par cet aspect très festif de la pâtisserie française traditionnelle.

FDP : COMMENT DÉFINISSEZ-VOUS VOTRE PATTE DE CHEFFE PÂTISSIÈRE ?

Y.H. : Je réalise des pâtisseries avec beaucoup de goûts. Ce ne sont que des créations. Il n'y a pas de spécialités nippones. J'utilise quelques ingrédients japonais, mais toujours avec des bases classiques de la pâtisserie française.

FDP : QUELS SONT LES GÂTEAUX À ABSOLUMENT GOÛTER ?

Y.H. : L'un des gâteaux qu'on ne peut pas retirer de la carte, c'est le Chiboust : presque entièrement en crème chiboust caramélisée avec une gelée de poire. Je vais le faire évoluer au fil des saisons... Il y a aussi des gâteaux de voyage, comme le cake Tatin *(avec des pommes caramélisées au-dessus du cake, très gourmand ! NDLR)*. En saison, le parfait pêche melba, avec une pêche bien mûre pochée dans un sirop, accompagnée notamment d'une boule de glace au yaourt et à la verveine et d'amandes grillées. Ma pâtisserie signature est le saint-honoré au hojicha *(un thé vert japonais, NDLR)*, c'est mon thé préféré.

FDP : QUEL EST VOTRE PÉCHÉ MIGNON ?

Y.H. : Ce sont les frites... *(rire)*. Dès que je suis fatiguée, je veux manger des frites bien chaudes, cuites à la minute.

FDP : VOUS AVEZ DES PROJETS POUR RAYONNANCE ?

Y.H. : Pas encore... Nous voulons déjà passer une année et toutes les saisons dans notre pâtisserie *(rire)* ! Plus tard, nous voudrions aussi proposer des coffrets cadeaux, un peu comme les boîtes gourmandes qui existent au Japon. Dans nos coffrets à offrir, il y aurait des biscuits et des gâteaux de voyage.

texte **Hélène Borderies**

Le sésame noir

Son goût plus prononcé que le sésame blond et sa couleur noir intense en font un des nouveaux ingrédients préférés des pâtissiers. Entier, ou intégré dans pâtes et crèmes, il y a de quoi s'amuser!

LES GRAINES

Les graines brutes, à transformer, à saupoudrer. Pour réaliser une pâte de sésame noir, il vous suffit de les mixer avec un peu de miel, celle-ci vous servira de base.

Graines de sésame noir, Terre exotique, 6,20 € le pot de 80 g

LE PRALINÉ

On se régale toujours avec un bon praliné... et voici la brillante idée de Biomomo, une épicerie qui propose des produits franco-japonais, comme ce praliné amande et sésame noir réalisé avec du sucre de canne et le tout bio.

Praliné d'amande sésame noir, Biomomo Hashimoto, 8,90 € le pot de 180 g

LA FARINE

Les graines de sésame noir sont moulues à froid pour obtenir une poudre. Celle-ci s'utilise comme une farine de blé classique, il suffit de remplacer ¼ de la quantité pour avoir un goût prononcé de sésame noir.

Farine de sésame noir, Live Oil by Lesna, 13,81 € le paquet de 453 g

FANAS DU RAPADURA

C'est un sucre de canne non cristallisé, non raffiné et obtenu grâce à la déshydratation du jus de canne. On le nomme Rapadura, mais selon les pays il est aussi appelé panela *ou encore* chancaca.

LA BASE

Sa couleur brune et son aspect proche de celui de la vergeoise le rendent facilement reconnaissable. Il a un goût caramélisé et malté, presque biscuité et réglissé qui en fait un très bon atout en pâtisserie. Il vous suffit de remplacer une partie du sucre blanc pour parfumer biscuit, crème...

Sucre rapadura, Rapunzel, 7,12 € le kg

DANS UNE PÂTE À TARTINER

Vive les babkas, les financiers et les fourrages de biscuits avec cette pâte à tartiner bio et artisanale, sans huile de palme, au chocolat criollo, à la noisette d'Italie et au sucre panela. De quoi se régaler en toute durabilité !

Pâte à tartiner, Saldac, 8,50 € le pot de 230 g

EN SIROP

La ferme Les trois chardons, au sud de Toulouse, fabrique un sirop de rapadura sans arôme ni colorant, facilement utilisable dans diverses préparations. Idéal pour parfumer des fruits, napper une tarte aux pommes ou glacer un cake.

Sirop de rapadura, Les trois chardons, 5,90 € la bouteille de 25 cl

L'or breton : le sarrasin

Cette céréale française, souvent bretonne, est très en vogue. Elle séduit par sa polyvalence, ses arômes et son absence de gluten !

EN GRAINES : LE SOBACHA

Ce sont les graines de sarrasin grillées. Elles parfument avec des notes de noisette et de pain grillé, apportent du croustillant dans une base de crumble, dans un granola, dans des cookies, s'infusent dans de l'eau, du lait ou de la crème ou encore se transforment en praliné. Cultivées en Bretagne, elles sont naturellement sans gluten.

Sobacha bio, Kodama, 16 € la boîte de 150 g

DANS DU MIEL

Fondée à la fin du XIXe siècle par le président de l'union des apiculteurs français, la Maison du miel propose des miels classiques comme le miel d'acacia, mais aussi des miels exceptionnels comme celui d'érable, de litchi, d'eucalyptus ou de sarrasin. Ce dernier, récolté en Indre et Loire, nous a tapé dans l'œil. Son caractère et ses arômes boisés de céréales torréfiées sauront parfumer au mieux madeleine, biscuit, pain d'épice et crème chantilly. Un délice !

Miel de sarrasin de France, La maison du miel, 11,50 € le pot de 250 g

EN FARINE

Idéale pour la pâtisserie sans gluten, la farine de sarrasin apportera du caractère à vos préparations sans pour autant dénaturer leur goût. Celle-ci est fabriquée sur meule de pierre par Nadia Samut, la cheffe étoilée au cœur du Luberon. Elle propose aussi un mix de farine sarrasin et riz avec du psyllium pour réaliser des fonds de tarte ou des cookies sans gluten.

Farine de sarrasin, Kom&Sal, 4,50 € les 500 g

LE GÂTEAU DE SAVOIE
de Marvin Brandao (Alma, Lyon)

Le gâteau de Savoie, aussi léger que gourmand, est désormais revisité à la perfection par les grands chefs ! Marvin Brandao, ancien adjoint de Michael Bartocetti, nous rappelle les fondamentaux pour un gâteau de Savoie réussi : toujours beurrer et sucrer le moule pour obtenir une croûte très croustillante, prendre soin des blancs d'œufs montés en neige pour un intérieur moelleux et aérien. Enfin, le secret : démouler le gâteau chaud, pour laisser s'échapper l'humidité.

Dans sa version chocolatée, le chef travaille avec le chocolat noir 65 % Venezuela de Nicolas Berger, mais celui-ci n'est pas accessible au grand public. Voici un grand cru du Venezuela de chez Valrhona, avec des notes d'épices légèrement boisées.

Grand cru Araguani 72 %, Valrhona, 16,90 € les 500 g

Dans sa version nature du « Petit savoyard », Marvin utilise un mélange de sucre de canne et de muscovado (ou mascobado), un sucre complet et non raffiné qui lui confère un petit goût ambré, essayez, c'est un délice.

Sucre mascobado, Artisans du Monde, 3,92 € les 500 g

Pour un gâteau 100 % lyonnais et davantage gourmand, pourquoi ne pas ajouter des pralines roses ? Marvin conseille un mélange d'amandes et de noisettes.

Pralines amandes et noisettes 30 %, Dragées Blanc & Llopis, 7,70 € les 250 g

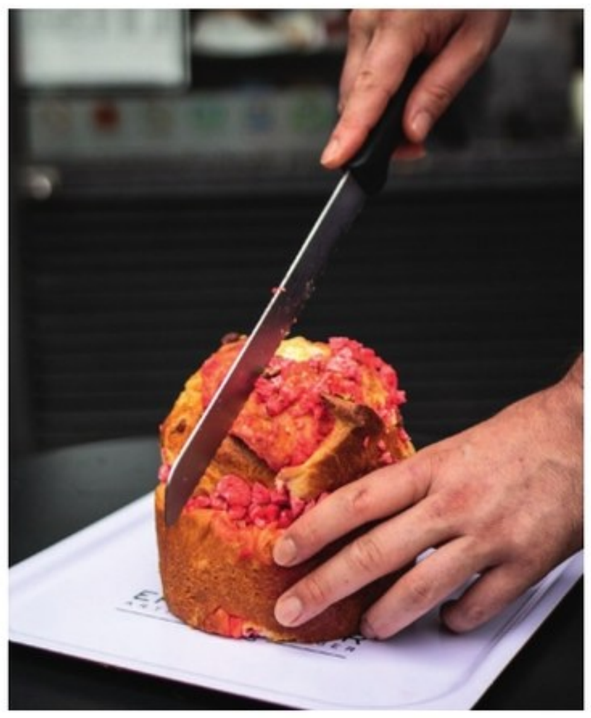
LE COOKIT
DE NOTRE CANTINE PRÉFÉRÉE **GRAMME**

Impossible de résister devant les cookies de chez Gramme au chocolat et à la fleur de sel. Alors, quand cette cantine parisienne propose le kit composé de farine, de sucre et cassonade et de pépites de chocolat, il suffit seulement d'ajouter le beurre et l'œuf pour se régaler à la maison avec 12 à 15 cookies. L'avantage, c'est que vous pourrez les manger chauds !

Cookit, Gramme, 17 €

CAFÉ PAULETTE

« C'est un endroit où j'aime aller déjeuner quand je suis à Nice. Ils achètent toutes leurs matières premières chez les petits artisans et les petits agriculteurs. Le rapport qualité-prix est magnifique. »



LA TARTE AU FROMAGE BLANC

« C'est une de mes créations dont je suis le plus fier. C'est une tarte à base de fromage blanc, de biscuit breton et d'un mélange de coulis de fruits rouges. Nous l'avons sortie en 1996 et la proposons toujours aujourd'hui Je trouvais que c'était un bon mélange entre le croustillant, le croquant et la crème légère dedans. Et puis avec la couleur des fruits rouges, c'est beau, surtout en hiver. »

LA PRALINE ROSE

« J'ai une passion pour cette confiserie. Ça fait vingt-cinq ans que nous faisons des pains ou brioches avec ; quand elle cuit et qu'elle caramélise... j'adore. Chez moi, quand je fais un riz au lait, je peux facilement en rajouter dedans. C'est sympa et c'est très beau. »

JOUE-LA COMME

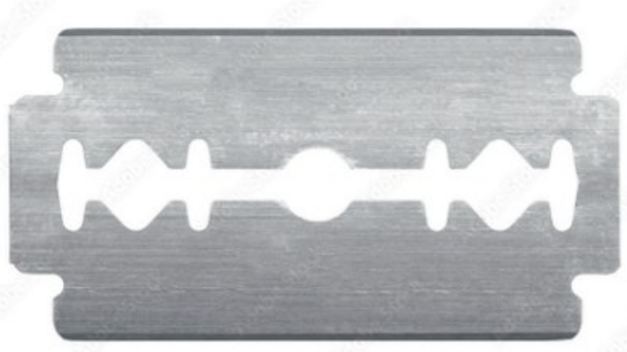
ERIC KAYSER

Boulanger-pâtissier passionné, il a contribué de manière significative à l'évolution de la boulangerie contemporaine en France et à l'international. Découvrons ce qui se cache derrière ce globe-trotteur de la gourmandise.

TEXTE **EUGÉNIE PONT**

UNE MANIE

« C'est une petite maniaquerie que j'ai, mais quand j'arrive dans un laboratoire, je vais systématiquement passer le balai. J'aime quand les sols sont très propres pour travailler. »



LES LAMES DE RASOIR

« Avant, j'avais toujours sur moi des lames de rasoir pour montrer aux boulangers comment couper la pâte à pain. Quand je voyais que leurs lames étaient abîmées, je les leur donnais. »

LE TABLIER

« Au début, je portais toujours une vestede chef, mais maintenant j'aime bien être en chemise de ville et mettre un tablier. Je trouve ça plus sympa et élégant. »

LE FINANCIER

« En 1996, nous avons été dans les premiers à faire des financiers en masse, petits et gros, parce que j'adorais cette recette très simple avec des matières premières de grande qualité qui donnent un produit exceptionnel. Mais attention, parfois le plus simple est le plus compliqué. Un peu comme faire une bonne crêpe ou une bonne gaufre. Ça peut être plus compliqué qu'on ne le pense. »

LA RELIGIEUSE AU CAFÉ

« J'adore cette pâtisserie, tout comme la bûche crème au beurre au café, mais mes pâtissiers ne veulent plus la faire. Du coup, à chaque fois que je vais en Italie, je leur rapporte des desserts au café et je leur demande de les refaire. Là-bas, le café marche mieux que chez nous. Aujourd'hui, en France, c'est devenu difficile de trouver une religieuse au café. La dernière que j'ai dégustée c'était à l'hôtel Métropole à Monaco, un délice ! »

SON HOBBY

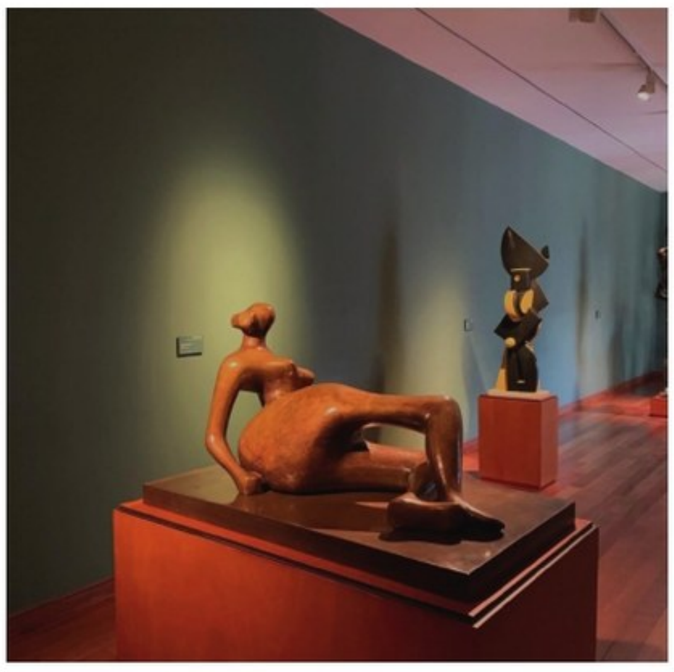
« J'adore aller courir trois fois par semaine avec mon chien ou avec des copains. Je dirais quand même que c'est d'abord avec les copains et ensuite mon chien. Au départ, j'ai commencé parce que nos métiers se passent beaucoup dans les sous-sols et vous avez l'impression d'être comme un petit animal enfermé. Donc ça fait du bien, c'est ultra stimulant et après vous êtes en forme toute la journée. Partout où je peux, je fais les semi-marathons. Il y en a un seul que j'ai raté, c'est celui au Cambodge dans les temples d'Angkor. Je m'y étais inscrit, mais il y a eu le Covid. »

LA MACHINE FERMENTOLEVAIN

« Je suis assez fier d'avoir formé des milliers de boulangers à travers le monde avec cette machine et de leur avoir offert la possibilité de retravailler avec du levain naturel. Aujourd'hui, elle a un peu évolué, elle est plus ergonomique et plus résistante, mais le principe reste le même. À l'époque, je l'avais élaborée avec Electrolux Baking qui avait une grande division de vente de matériel de boulangerie. Il fallait faire du chaud, du froid, que cela puisse mélanger toutes les demi-heures sans que cela rouille. En soit, ce n'est pas hyper compliqué, mais je pense que comme pour tout, il fallait trouver les bons matériaux. On a quand même mis trois ans à la développer. »

LE MUSÉE FERNANDO BOTERO

« J'aime l'art et donc aller voir les expositions de peinture ou de sculpture. Ce musée est un des plus beaux que j'ai vus. Il est en Colombie, à Bogota. Conçu sur deux étages, il est extraordinaire. Toute son œuvre y est retracée, j'y ai vu des choses surprenantes, des sculptures monumentales. »



CAFÉ BLONDIE

« J'aime beaucoup ce coffee shop dont mon fils est le cofondateur.Leur café est très bon et en plus ils ont des gâteaux à base de café. J'ai pu tremper mon gâteau au café dans un café, quel bonheur *(rires)* ! »

Café Bretelles,

Strasbourg

Depuis dix ans, Ny Aina Bernardson fait vivre le café de spécialité dans deux quartiers vivants de Strasbourg. Rencontre avec le fondateur de lieux où la qualité l'emporte sur la tendance.

texte **Lindsey Tramuta** photographies **Café Bretelles**

L'HISTOIRE

Il a quitté sa carrière d'auditeur à Paris pour vivre sa fascination pour le café de spécialité, découvert grâce à la première génération de lieux comme Loustic ou Coutume, mais à Strasbourg, sa ville natale. Son premier Café Bretelles a ouvert il y a dix ans dans le quartier Krutenau près des facultés et le deuxième a suivi l'année d'après dans la Petite France, le cœur historique de la ville. Depuis, il est devenu une référence strasbourgeoise. « L'objectif était de rendre le café de spécialité accessible, explique Ny Aina. Tant au niveau du prix qu'au niveau du goût. »

LA PASSION DU CAFÉ DE SPÉCIALITÉ ET LE LIEU DE VIE À LA FRANÇAISE

Partenaire de Mokxa, le torréfacteur lyonnais (également présent à Strasbourg), depuis les débuts de Café Bretelles, Ny Aina Bernardson propose des références en exclusivité, impossibles à trouver ailleurs. « J'ai le privilège de travailler avec un produit original grâce à la relation nourrie de longue date avec mon torréfacteur. La plupart des coffee shops font des blends pour que le café soit plus le plus accessible. Nous, on a toujours fait en sorte d'avoir des pure origine (pas forcément les plus classiques comme le Brésil qui est moins cher et moins complexe), et avec des profils assez doux, assez ronds, pas trop acides. » Ce qui compte le plus pour lui et son équipe, c'est l'harmonie entre le service d'excellents produits et l'environnement social que le coffee shop crée. « On nous considérera toujours comme un peu hipster, mais il y a des principes. C'est le rôle social du café, traditionnellement français, que nous devrions tous nous efforcer de préserver. »

UNE OFFRE SUCRÉE - SALÉE QUI INTÈGRE LE VÉGÉTAL

Dans un premier temps, il s'est concentré sur le café afin de se forger une réputation et de proposer une offre qui convienne à la clientèle strasbourgeoise de plus en plus exigeante en matière de café. Puis la réflexion sur la restauration s'est opérée. « Petit à petit, nous avons basculé sur un approvisionnement des ingrédients hyper local, et un virage vers le végétal. » À part le croque-monsieur, qui ne change pas, tous les plats du jour sont véganes et la carte propose au moins deux pâtisseries véganes. « Pourquoi faire attention au café et pas à la nourriture ? Je voulais que le concept soit cohérent. » Il travaille uniquement avec des coopératives locales pour les fruits et légumes, adaptant sa carte en fonction des arrivées. Parmi les desserts phares : le Twix fait maison (biscuit au chocolat et caramel), le cheesecake (« On a la chance d'être en Alsace avec de bons producteurs laitiers ! »), les cakes (comme un moelleux amande et citron végane), et les tartes et gâteaux du moment.

TORRÉFACTEUR
Café Mokxa (Lyon et Strasbourg)

MEILLEURE VENTE CAFÉ SUR PLACE
Le cappuccino, avec du lait de vache. « D'ailleurs, c'est la boisson avec laquelle j'ai commencé à apprécier le café de spécialité. C'est un cocon ! »

MÉTHODE DE PRÉDILECTION
Long black. « Il a la force du double, quelque part, mais on peut attendre un peu pour le boire. Et quand le café est bien extrait, on peut prendre le temps de le déguster. »

MEILLEURE VENTE SUCRÉE
Le cheesecake, sans hésitation. « Nous utilisons un mélange de cream cheese, fromage blanc et crème qui le rend très moelleux sans être trop dense. »

Ces ustensiles qui passent… crème

Pour faire une bonne crème fouettée, il faut un ingrédient de qualité avec 30 % de matière grasse minimum, une incorporation d'air pour que les gouttes de matière grasse fusionnent entre elles et des ustensiles et des ingrédients bien froids. Tour d'horizon des appareils qui font tourner la crème… dans le bon sens.

texte **Séverine Renou**

ROBOT PÂTISSIER

Le fameux robot pâtissier s'occupe de presque tout à notre place. Même s'il est préférable de placer la cuve au froid avant de lancer sa préparation, la crème fouettée est pratiquement inratable avec cet appareil. Reste que le prix oblige à l'utiliser pour bien plus qu'une simple chantilly.

Notre sélection : Robot Kenwood kMix édition rose pailletée

Prix : 479,90 €

FOUET

Le fouet fait partie de ces indispensables en cuisine, tout le monde doit donc pouvoir fouetter sa crème à la maison. Pour le choisir, on privilégie les fils inox plutôt que silicone, car ils sont plus résistants et polyvalents. Au niveau du confort, le manche anti-glisse s'apprécie, spécialement lorsque la crème met du temps à prendre.

Notre sélection : Fouet professionnel Göma de De Buyer

Prix : 29,80 €

MINI-HACHOIR

Il est rare d'associer crème fouettée et mini-hachoir et pourtant certains modèles plus évolués sont bien dotés d'un fouet qui permet cette prouesse. L'avantage de cet équipement est d'avoir déjà son bol de travail prêt à l'emploi, mais cela reste tout de même limité à une quantité réduite.

Notre sélection : Mini-hachoir KitchenAid sans fil de 1,19 L

Prix : 149 €

BATTEUR À MAIN

Version électrique du fouet à main, le batteur électrique offre une puissance inégalée et un travail moins fatigant. Comparé à son homologue mécanique, on peut néanmoins regretter qu'il soit plus bruyant et que son champ d'action reste assez limité.

Notre sélection : Batteur Moulinex Powermix Silence

Prix : 59,99 €

MIXEUR PLONGEANT

Les mixeurs plongeants ne se limitent plus à la soupe, ils peuvent aujourd'hui être améliorés grâce à des accessoires qui augmentent leurs fonctions. Certains modèles disposent ainsi d'un accessoire ou d'un disque fouet pour la crème fouettée. Si le côté polyvalent est sympathique, cet appareil n'est pas le plus évident pour réaliser une crème fouettée.

Notre sélection : Pied mixeur 4 en 1 WMF Kult X

Prix : 99,99 €

L'OUTSIDER : **LE SIPHON**

Avec sa cartouche de gaz, le siphon apporte une technique différente et beaucoup moins fatigante pour incorporer de l'air dans la crème. La difficulté consiste à savoir exactement quand faire sortir cette dernière, car il n'y a alors aucune visibilité. La chantilly réalisée avec un siphon est également à consommer immédiatement, car sa tenue est généralement de courte durée.

Notre sélection : Siphon professionnel inox Gobel

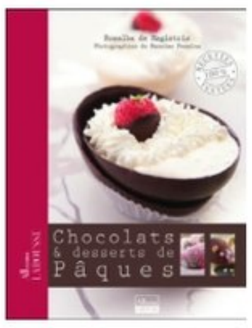
Prix : 128,50 €

LE NID DE PÂQUES

Une pâtisserie pascale traditionnelle qui enchante toujours les enfants

texte **Séverine Renou**

1

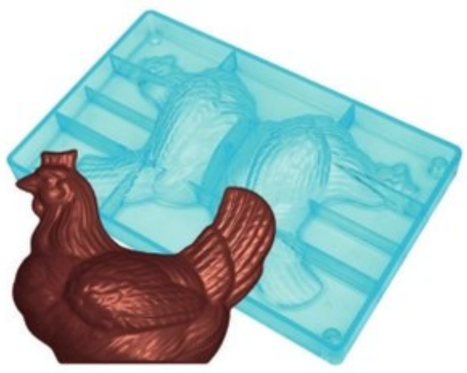


2

3

4

5



6

7

8

1• CŒUR VIDE

Pour un nid bien confortable, mieux vaut laisser un trou au milieu **(Moule à savarin, De Buyer, 22,15 €).**

2• POUR UNE FÊTE RÉUSSIE

Peu de livres explorent cette thématique, alors quand on en trouve un avec plus de 30 recettes consacrées, on n'hésite pas **(Chocolats et desserts de Pâques de Rosalba de Magistris, Larousse Cuisine, 7,99 €).**

3• NID DOUILLE(T)

Le seul ustensile capable de produire des vermicelles de façon précise **(Douille à nid en inox, De Buyer, 3,60 €).**

4• RÂPE CHOCOLAT

Une lame double tranchant pour des copeaux de chocolat sans effort **(Lame double tranchant Black Sheep, Microplane, 3,20 € les 125 g).**

5• TOUT EN COULEUR

À la place des traditionnels œufs liqueur, on décore avec ces petits œufs en chocolat colorés **(Petits œufs multicolores en chocolat, Dragées Médicis, 5 € le sachet de 150 g).**

6• MAMAN POULE

Qui vient en premier : l'œuf ou la poule en chocolat? Dans ce nid de Pâques, tout vient ensemble! **(Moule tritan chocolat poule, Meilleur du chef, 24,30 €).**

7• À L'AMANDE

Rien de tel que de petites amandes effilées autour du nid de Pâques pour le rendre bien douillet **(Amandes effilées bio, Vahiné, 5,25 € les 100 g).**

8• SOUS COUVERTURE

Ce chocolat, adapté pour les moules et aussi pour la recette du gâteau, ravira petits et grands **(Chocolat à pâtisser lait 36 %, Weiss, 9,90 € les 250 g).**

©NATALIA KHOROSHAYEVA

3 QUESTIONS À

Nina Métayer

Élue meilleure pâtissière du monde en 2023, Nina Métayer opère depuis trois ans l'incroyable transformation d'ingrédients de qualité en desserts somptueux pour sa boutique en ligne Délicatisserie. Attentive à proposer des desserts de saison uniques, son nid de Pâques fait sensation.

À QUOI RECONNAÎT-ON UN NID DE PÂQUES RÉUSSI ?

Le nid de Pâques, comme tous les autres gâteaux pascals, doit nous permettre de retomber en enfance. Il faut donc que le visuel soit à la hauteur de l'événement avec de jolies finitions sans pour autant faire l'impasse sur les autres sens, notamment le goût !

COMMENT DÉCORER SON NID DE PÂQUES ?

Pour un joli nid de Pâques, il faut le décorer de telle sorte que la crème ne soit pas visible. On peut par exemple le recouvrir de fruits secs et évidemment on le garnit avec des petits œufs en chocolat.

COMMENT MODERNISER LE NID DE PÂQUES ?

On peut s'amuser avec des mousses légères ou des ganaches montées. Pour renforcer le côté visuel du nid, on peut entourer le gâteau à l'aide une petite poche à douille unie qui va permettre de pocher une ganache ou une chantilly.

Science du tempérage

Également appelé « mise au point », le tempérage du chocolat est la technique incontournable du travail de tout artisan chocolatier. Mais pas de panique, avec les explications claires et faciles tirées du livre de Christophe Felder et Camille Lesecq sorti cette année aux éditions de La Martinière, tout devient aussi fluide qu'un chocolat prêt à être moulé.
Voici votre pense-bête pour ne plus jamais vous y perdre !

Comment procéder à un tempérage réussi ?

1. Cassez votre chocolat en morceaux dans un récipient. Faites-le fondre au bain-marie. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une texture lisse.

2. Vérifiez la température avec un thermomètre de cuisson : 55 °C pour le chocolat noir, 50 °C pour le chocolat au lait, et 45 °C pour le chocolat blanc.

3. Travaillez-le ensuite à la spatule, jusqu'à ce qu'il revienne à 28 à 29 °C dans un bain-marie d'eau froide additionnée de quelques glaçons.

4. Réchauffez le chocolat doucement dans le premier bain-marie.

5. Remuez en surveillant la température qui doit être de 31 à 32 °C pour le chocolat noir, et de 29 à 30 °C maximum pour le lait et le blanc.

6. Lorsque cette température est atteinte, maintenez-la impérativement en vérifiant avec le thermomètre.

7. Le chocolat peut être éventuellement réchauffé, de préférence au micro-ondes.

8. Il est toujours plus aisé de tempérer une grande quantité de chocolat. Il ne faut donc pas hésiter à en préparer une quantité plus importante que nécessaire, vous pourrez toujours le réutiliser plus tard.

COURBE DE TRAVAIL POUR LE CHOCOLAT

Ma petite chocolaterie de Christophe Felder et Camille Lesecq, photographies de Laurent Rouvrais, stylisme Sarah Vasseghi, éd. de La Martinière, 35 €.

appétit

librairie culinaire pas ordinaire

Une caverne d'Ali Baba pour les amateurs d'objets culturels liés à l'univers gourmand. Livres, photos, déco, ustensiles, peintures... tout ce qui touche au beau et au bon y a sa place. Les équipes de cette librairie en liberté vous proposent leur sélection sucrée à dévorer.

DESIGN ET GOURMANDISES

Lauréate de la 12e édition du meilleur pâtissier, Julia a conquis les chefs avec ses créations aux saveurs justes et sa décoration soignée. Dans ce premier ouvrage, elle partage 40 recettes pour devenir le pâtissier que vous avez toujours rêvé d'être ! Les recettes sont illustrées de pas-à-pas et s'adressent aux débutants comme aux plus confirmés. Que ce soit la charlotte aux fruits exotiques, les cupcakes fourrés ou les pancakes au thé matcha, chacun trouvera de quoi ravir les becs sucrés. En bonus, trois chapitres complets dédiés au cake design, la spécialité de Julia.

***Julia : Délices & Gourmandises,* de Julia Wilner, éd. M6, 17,50 €, parution 15/12/2023**

COFFEE SHOP À LA MAISON

Matcha latte, chaï tea, pumpkin spice latte, egg coffee, tiramisu au matcha, cinnamon rolls... 35 recettes de boissons chaudes et de pâtisseries ultra-réconfortantes qui ne demandent aucun ustensile sophistiqué. Idéal pour cocooner bien au chaud !

***Matcha latte, chaï tea et petites douceurs cosy,* de Séverine Augé, éd. Larousse, environ 12,90 €, parution 31/01/2024**

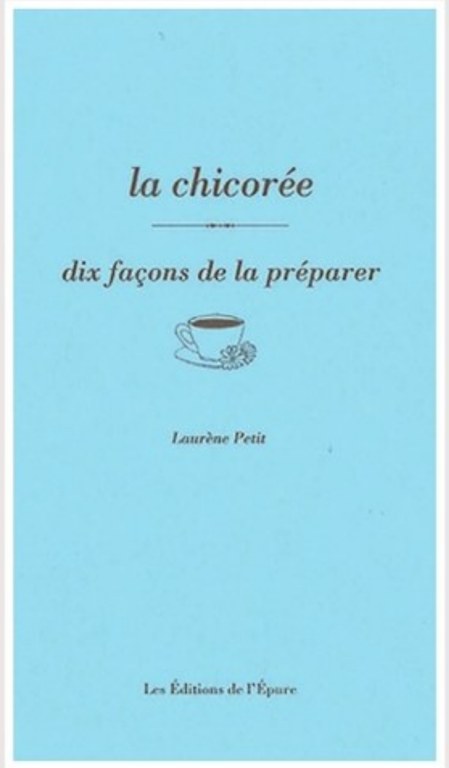
DES COOKIES ET DES PAILLETTES !

Un peu de douceur dans la vie ne peut pas nuire... Les cookies hyper gourmands de Coralie Ferreira, déclinés sous toutes leurs formes, promettent assurément un doux moment ! 35 recettes classiques, garantissant des saveurs sûres (chocolat, noix, noisettes, amandes, céréales...), mais aussi des cookies plus originaux (piment d'Espelette, matcha, miso, sésame...). Sans oublier quelques créations à base de pâte à cookies, telles que les irrésistibles « brookies », les barres choco-caramel, ou des glaces originales. Délicieusement régressif.

***Je veux des cookies dans ma vie,* de Coralie Ferreira, éd. Larousse, 14,95 €, parution 10/01/2024**

RACINE RÉCONFORTANTE

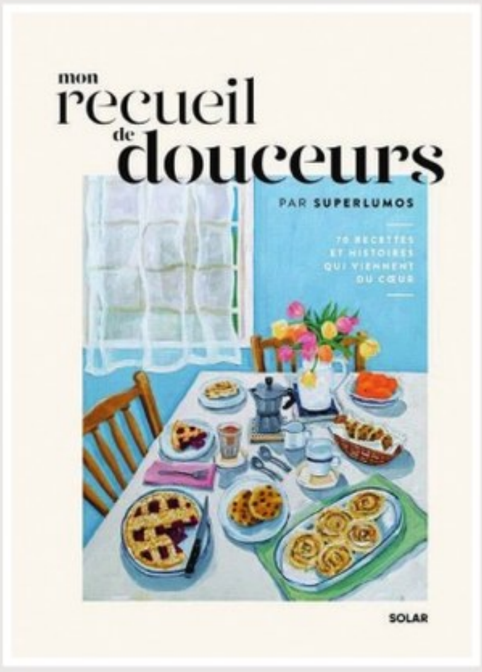
Cette racine torréfiée bien connue des gens du Nord mérite une attention particulière : sa robe brune, son goût intense aux notes caramélisées et toastées en font un ingrédient à mettre dans tous les placards. D'une grande polyvalence, la chicorée se cuisine aussi bien en sucré qu'en salé. Alternative saine et locale à sa concurrente caféinée, elle se décline en pain d'épices, poires pochées, sablés ou crème brûlée, avec en prime une poignée de recettes salées, dont une sauce « mole » signée Florent Ladeyn qui devrait valoir le détour.



***La chicorée, 10 façons de la préparer* de Laurène Petit, éd. de l'Epure 10 €, parution 16/02/2023.**

HISTOIRES DE CŒUR

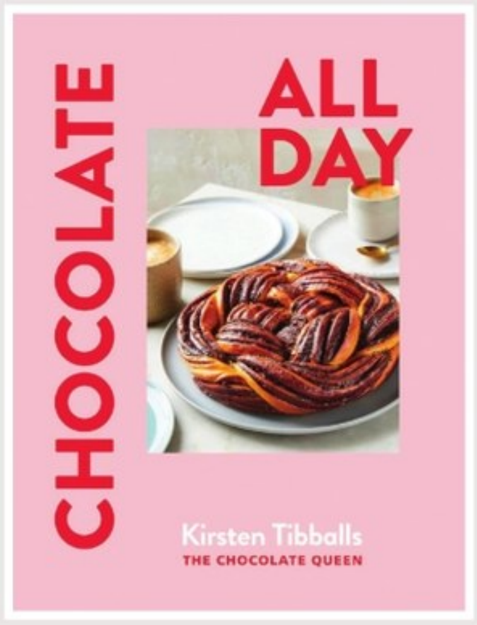
Ayoub, alias Superlumos, n'aime rien plus que le plaisir de savourer l'instant présent, la tendresse des douceurs sucrées, et la quête d'équilibre intérieur. Pour son premier livre, il propose 70 recettes réconfortantes (cookies, cinnamon rolls, banana breads, muffins aux myrtilles…), accompagnées du récit de quelques leçons de vie de cet hypersensible passionné de cuisine.
Tous les bons conseils pour surmonter le blues du dimanche et apprivoiser la solitude. Généreux et sensible.



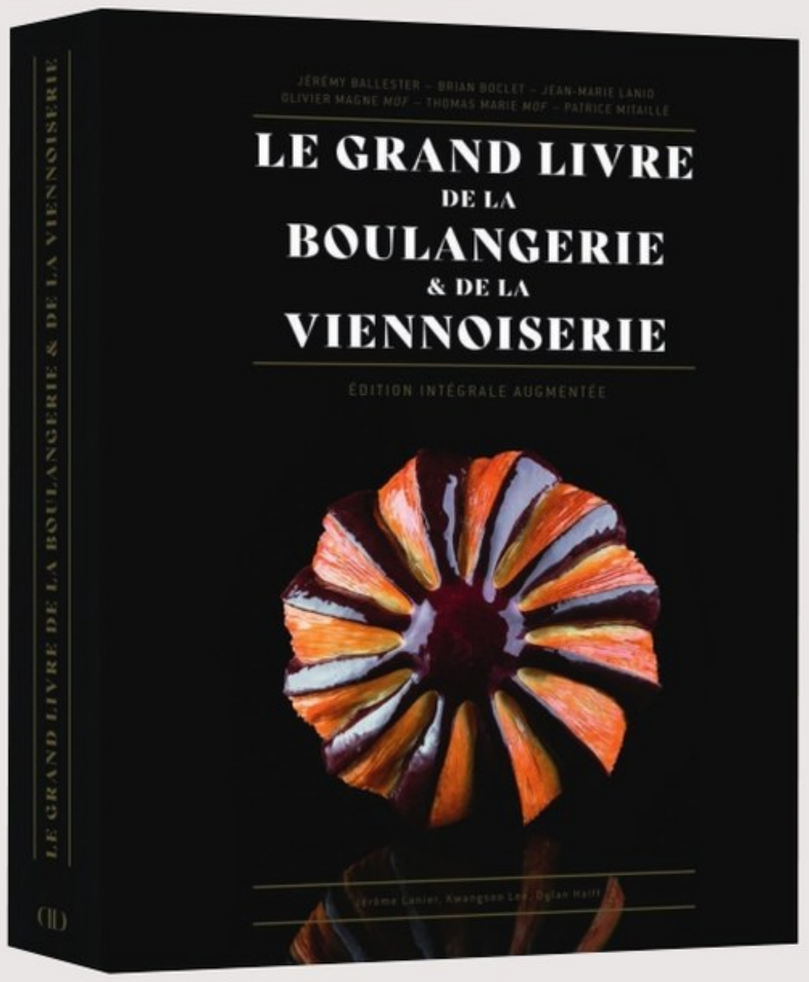
***Mon recueil de douceurs, 70 recettes et histoires qui viennent du cœur,* de Superlumos, éd. Solar 27 €, parution 9/11/2023**

REINE DU CHOCOLAT

Kirsten Tibballs, cheffe pâtissière et chocolatière renommée d'Australie, s'impose comme la « reine du chocolat ». Chaque moment de la journée est propice à la dégustation, entre amis ou en famille. Les recettes, judicieusement classées par textures allant du croquant au moelleux en passant par le crémeux et le grillé, offrent une variété qui comblera tous les palais. Des conseils pratiques viennent à point nommé sauver vos douceurs chocolatées en cas de pépin en cours de préparation. Une expérience chocolatée mémorable.



***Chocolate All Day* de Kirsten Tibballs, éd. Murdoch Books (en anglais), environ 25 €, parution 2/11/2023**



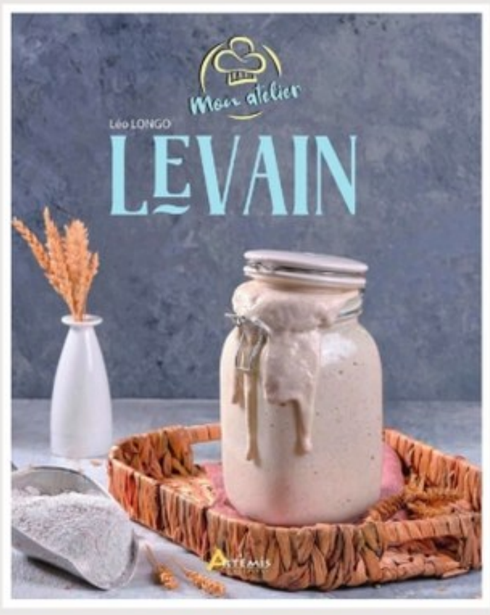
L'INTÉGRALE

Six experts bien connus du monde de la boulangerie partagent leur virtuosité et proposent un tour d'horizon complet de la boulangerie et de la viennoiserie dans cet ouvrage réédité cet automne. Entre grands classiques français, délices du monde et créations originales, cette compilation est un ouvrage de référence pour tous les professionnels de la boulangerie-viennoiserie et amateurs éclairés, soucieux de développer leur savoir-faire et de parfaire leur technique. Indispensable pour ceux que la boulangerie-viennoiserie passionne.

***Le grand livre de la boulangerie & de la viennoiserie* de Thomas Marie, Patrice Mitaillé, Jérémy Ballester, Brian Boclet, Jean-Marie Lanio, Olivier Magne, éd. Alain Ducasse éditions, 59,90 €, parution 16/11/2023**

LA FABRIQUE À LEVAIN

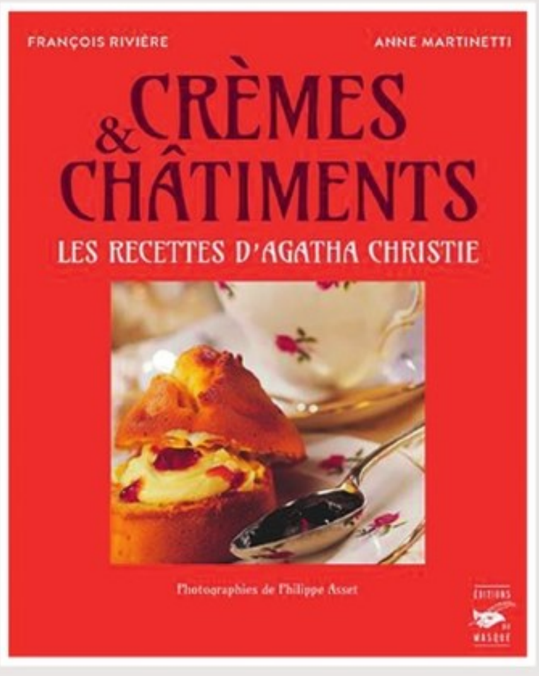
Après avoir partagé ses astuces pour concocter des viennoiseries et des brioches maison, Léo Longo fait un retour remarqué et publie un guide de création et d'utilisation du levain. Contrairement aux idées reçues, ce livre illustré offre une approche pas à pas pour apprendre à entretenir, conserver et utiliser le levain – et faire du pain frais pour toutes les envies ! 80 recettes variées, de pains classiques, buns à burger, panettones pour lesquelles le levain se révèle être un ingrédient incroyablement polyvalent. Pédagogue et gourmand.



***Mon Atelier Levain* de Léo Longo, éd. Artémis, 19,90 €, parution 2/11/2023**

LE PUDDING ÉTAIT PRESQUE PARFAIT !

Chez Agatha Christie, la mort a pour fâcheuse tendance de s'inviter à table. Grâce à François Rivière et Anne Martinetti, il est désormais possible de savourer tous ces délices sans craindre l'empoisonnement à l'arsenic ! C'est tout l'art du breakfast, des scones, des marmelades et des œufs brouillés, des fumets subtils des tourtes qui viennent enchanter le palais avec plus de 100 recettes originales. Sans oublier l'exquis rituel du tea time ou les spécialités propres aux pique-niques et aux voyages… Enrichi de citations et de commentaires, ce livre se révèle une immersion culinaire et littéraire totale.



***Crèmes & Châtiments. Les recettes d'Agatha Christie,* de François Rivière et Anne Martinetti, éd. JC Lattès, 22,90 €, parution 2/11/2023**

PÂTISSERIES DE CHEF·FE·S

Le paris-brest pistache et fleur d'oranger de Benoît Charvet

Aussi brillant que discret, il est l'un des tout meilleurs pâtissiers de la haute gastronomie française. Aux commandes de la mythique Auberge de Paul Bocuse, il relève avec un talent impressionnant le défi de faire passer ce restaurant de légende dans le futur, tout en lui gardant son âme.

texte **Claire Pichon**
photographies **Natalia Khoroshayeva**

Du courage, il en a fallu à Benoît Charvet pour prendre la toque du sucré du restaurant Paul Bocuse. Pâtissier accompli, champion du monde des desserts glacés en 2018, il est passé par Sanderens, Bernard Loiseau ou Georges Blanc. De nature posée, il reste discret, et c'est dans l'ombre des grands chefs qu'il travaille, avec une maîtrise qui force le respect. Lors de son arrivée à Collonges en 2019, les challenges sont multiples. Il faut d'abord investir cette table à la réputation écrasante, mais dont la pâtisserie n'a (avouons-le) jamais été la priorité. Il faut respecter la tradition du lieu, notamment le chariot des desserts, mais adopter les codes de la pâtisserie actuels. Il faut enfin trouver sa place en fin de repas, après une succession de plats qui, s'ils sont aujourd'hui remis au goût du jour, n'en restent pas moins fort nourrissants. Benoît Charvet s'est mis à l'ouvrage et le résultat nous a impressionnés. Sur le chariot, tous les gâteaux sont à la fois très identifiables (millefeuille, pavlova, entremets chocolat) et plein de surprises. Une fausse religieuse se révèle une géniale variation autour de la tarte au citron. Le mille-feuille dévoile un travail de feuilletage complètement original et cache en son sein un insert gourmand. Le paris-brest (qui est notre sujet aujourd'hui) multiplie les textures, avec un

art abouti. La crème fouettée onctueuse est ainsi recouverte d'une tuile inédite, faite d'une couche très fine de pâte à chou, de craquelin et d'opaline. Le résultat en bouche est absolument divin. Ce chariot de rêve se complète par quelques desserts à la carte de très haut vol, et même avec la chance que nous avons de déguster souvent le travail des plus grands, nous n'en avions pas souvent mangé de pareils. Alors bien sûr, si vous voulez goûter ces merveilles, vous n'aurez d'autre choix que de vous attabler chez Paul Bocuse, ce qui n'est pas donné à tout le monde. Mais si vous en avez l'occasion, sachez que vous mangerez peut-être les meilleurs desserts de votre vie.

Benoît Charvet
PAUL BOCUSE

Le paris-brest pistache et fleur d'oranger

Par Benoît Charvet (restaurant Paul Bocuse, Collonges-au-Mont-d'Or)

POUR **10 PARTS** | PRÉPARATION **2 H 30** | CUISSON **45 MIN** | CONGÉLATION **4 H** | REPOS **24 H**

POUR LA CHANTILLY FLEUR D'ORANGER (LA VEILLE)

- **70 g** de crème chaude
- **283 g** de crème froide
- **33 g** de sucre glace
- **4 g** d'eau de fleur d'oranger
- **1 g** de vanille

POUR LA PÂTE À CHOUX

- **10 g** d'eau
- **110 g** de lait
- **100 g** de beurre
- **40 g** de sucre
- **4 g** de sel
- **120 g** de farine
- **220 g** d'œufs

POUR LE CRAQUELIN PISTACHE

- **120 g** de beurre
- **114 g** de cassonade
- **84 g** de farine
- **16,5 g** de poudre de pistache
- **9 g** de thé matcha

POUR LA CRÈME PÂTISSIÈRE

- **160 g** de lait
- **0,5 g** de vanille
- **42 g** de sucre
- **12 g** de Maïzena
- **10 g** d'eau
- **42 g** de jaunes d'œufs
- **15 g** de beurre

POUR LA MOUSSELINE PISTACHE

- **255 g** de crème pâtissière
- **90 g** de praliné pistache
- **20 g** de pâte de pistache
- **100 g** de beurre
- **5 g** de poudre de pistache
- **15 g** de mélange thé matcha (5 g de matcha dilué avec 10 g d'eau de fleur d'oranger)

POUR LA TUILE PISTACHE

- Craquelin congelé étalé à 1 mm
- Pâte à choux congelée étalée à 1 mm
- **QS** de pistaches hachées
- **1** blanc d'œuf
- **180 g** de poudre d'opaline (voir encadré)

POUR LE CRÉMEUX EXTRA PISTACHE

- **100 g** de pâte de pistache
- **70 g** de crème liquide
- Sel fin

POUR LE MONTAGE

- **QS** de pistaches caramélisées

A • La chantilly fleur d'oranger (la veille)

1. Chauffez la première quantité de crème avec la vanille, la gélatine et le sucre. Ajoutez la crème froide et la fleur d'oranger. Laissez reposer 24 h. Montez avant d'utiliser.

B • La pâte à choux

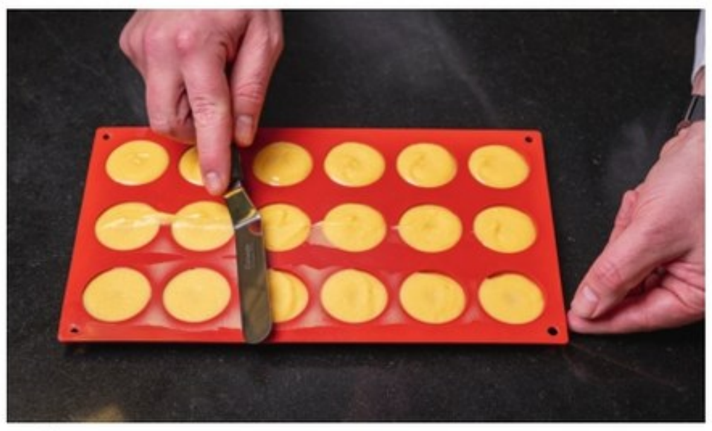
2. Faites bouillir l'eau, le lait, le beurre, le sel.

3. Ajoutez la farine hors du feu.

4. Desséchez en remuant au fouet.

5. Ajoutez les œufs un à un jusqu'à une consistance souple et lisse.

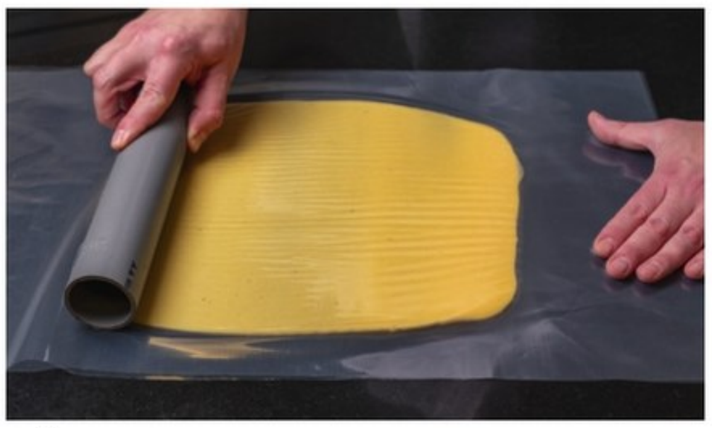
6. Moulez en moules savarin de 4 cm de diamètre.



7. Égalisez et congelez.

8. Pochez le reste de la pâte à choux sur du papier guitare.

C • Le craquelin pistache



9. Étalez à 1 mm d'épaisseur entre deux papiers guitare. Congelez.

10. Mélangez à la main le beurre bien mou, le sucre cassonade, la farine, la poudre de pistache et le thé matcha.

11. Étalez sur papier guitare (à 2 mm pour le paris-brest et à 1 mm pour la tuile). Congelez.

12. Démoulez les anneaux de pâte à choux congelés.

13. Détaillez des disques de craquelin de 5,5 cm et déposez sur les paris-brest. Laisser décongeler puis cuire sur Silpain 30 min à 150 °C. Réétalez le reste de craquelin et replacez au congélateur.

D • La crème pâtissière

14. Blanchissez les jaunes avec le sucre, la vanille, puis la Maïzena.

15. Chauffez le lait avec l'eau. Versez sur le mélange jaunes, sucre, Maïzena.

16. Reversez dans la casserole et cuisez comme une pâtissière.

17. Lorsque le mélange épaissit, fouettez énergiquement pendant 2 à 3 min.

18. Ajoutez le beurre.

19. Fouettez (ou mixez) pour bien incorporer.

20. Débarrassez sur plaque, filmez au contact et laissez refroidir.

E • La mousseline pistache

21. Dans le bol du robot, placez le beurre pommade, la pâte de pistache et le praliné.

22. Détendez la crème pâtissière au fouet avec le mélange thé matcha et la poudre de pistache.

23. Ajoutez le premier mélange et foisonnez (chauffez le bol au chalumeau pour vous aider si besoin).

F • La tuile pistache

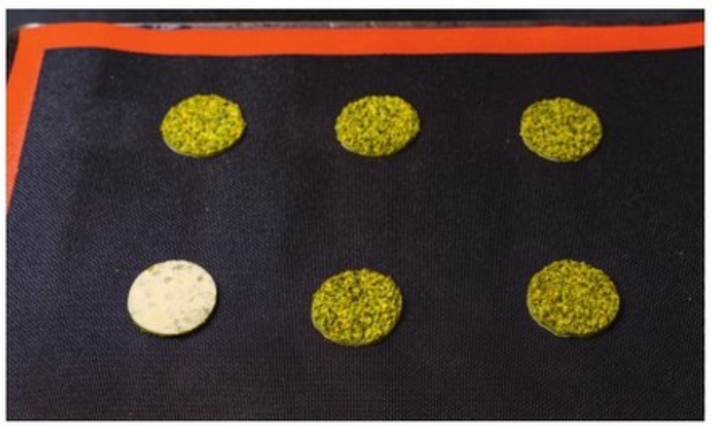
24. Placez le reste de plaque de craquelin sur la plaque de pâte à chou congelée, appuyez au rouleau.

25. Retirez le papier guitare.

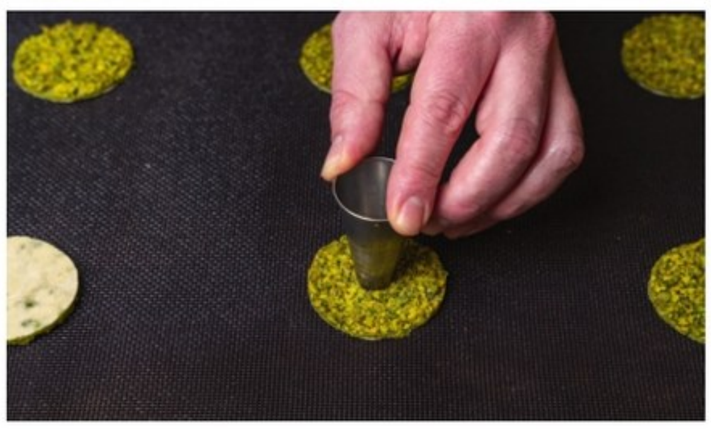
26. Ajoutez une fine couche de blanc d'œuf.

27. Appliquez une bonne couche régulière de pistaches hachées.

28. Recouvrez de papier guitare et repassez le rouleau.



29. Détaillez des disques de 5,5 cm de diamètre. Cuisez sur Silpain 10 min à 150 °C.



30. Détaillez le centre avec une douille unie.

31. Recuisez 5 min. Saupoudrez d'opaline puis faites fondre l'opaline au four quelques secondes.

G • Le crémeux extra pistache

32. Mélangez à la feuille la pâte de pistache, la crème avec le sel. Réservez.

H • Le montage

33. Coupez les choux aux ¾ de leur hauteur.

34. Garnissez d'une première couche de crémeux pistache

35. Ajoutez quelques pistaches caramélisées.

36. Pochez par-dessus la mousseline pistache à l'aide d'une douille cannelée.

37. Remplissez le centre du chou.

38. Pochez par-dessus un gros point de chantilly montée au batteur.

39. Déposez les tuiles pistache.

40. Décorez de pistaches coupées en deux avec leur peau.

POUR L'OPALINE

108 g de fondant
72 g de glucose

Faites cuire à 175 °C. Débarrassez sur papier sulfurisé. Laissez refroidir et mixez en poudre.

Mademoiselle Angelina

120 ans et pas une ride ! La mythique pâtisserie de la rue de Rivoli fête son anniversaire avec la publication d'un très beau livre paru aux éditions de la Martinière. Au fil des pages se dessine l'histoire de ce lieu dédié à la gourmandise, et les recettes iconiques témoignent de l'esprit toujours vivant de cette maison incontournable, désormais aux mains du brillant pâtissier Christophe Appert. Extraits.

recettes **Christophe Appert** photographies **Aimery Chemin**

Fraisier

Angelina excelle dans la réalisation de classiques élégants et remis au goût du jour, comme ce très beau fraisier à dévorer au printemps.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 123

RECETTE FACILE

Mont-blanc chocolat

POUR **6 ENTREMETS INDIVIDUELS** · PRÉPARATION **1 H 30** · CUISSON **3 H** · REPOS **6 H**

POUR LA MERINGUE
- **3** blancs d'œufs
- **100 g** de sucre semoule
- **100 g** de sucre glace

POUR LA CRÈME CHANTILLY CHOCOLAT
- **228 g** de crème liquide à 35 % de MG
- **8 g** de sucre glace
- **8 g** de poudre de lait
- **34 g** de cacao en poudre

POUR LA PÂTE DE MARRONS
- **300 g** de pâte de marrons
- **50 g** de crème de marrons

POUR LES COPEAUX DE CHOCOLAT
- **100 g** de chocolat noir 70 %
- **20 g** d'huile de pépins de raisin

Si le mont-blanc classique d'Angelina est la référence du genre pour de très nombreux gourmands, on craque aussi pour cette délicieuse version chocolatée.

LA MERINGUE

✣ Préchauffez le four à chaleur tournante à 110 °C.

✣ Dans la cuve du batteur muni du fouet, montez les blancs d'œufs en neige. Lorsque les blancs sont montés, ajoutez le sucre semoule en une seule fois et faites tourner quelques instants pour mélanger.

✣ Dans un deuxième temps, réglez le robot sur une petite vitesse et versez le sucre glace. Finissez de mélanger à l'aide d'une spatule ou d'une Maryse pour obtenir une meringue lisse, souple et ferme.

✣ Sur une plaque recouverte de papier cuisson, dessinez des cercles de 6 cm de diamètre qui serviront de modèles. Pochez des disques de meringue et enfournez. Baissez la température du four à 90 °C et laissez cuire 2 à 3 h. La meringue doit être cassante, mais pas trop dure. Il est préférable de privilégier une sous-cuisson plutôt qu'une surcuisson.

LA CRÈME CHANTILLY CHOCOLAT

✣ Mélangez la poudre de lait avec le cacao et le sucre glace.

✣ Dans la cuve du batteur muni du fouet, montez la crème liquide avec le mélange sucre glace, poudre de lait et cacao jusqu'à ce qu'elle soit ferme.

✣ Garnissez une poche munie d'une douille unie 12 mm et pochez des boules de chantilly directement sur les meringues. La taille des boules de chantilly doit être légèrement inférieure à celle des coques de meringue. Placez ces boules au congélateur pendant 2 à 3 h.

LA PÂTE DE MARRONS

✣ Dans la cuve du batteur muni de la feuille, mélangez la pâte et la crème de marrons pendant 3 à 4 min afin de les assouplir.

✣ Garnissez une poche munie d'une douille à vermicelles et pochez des bandes l'une contre l'autre sur une plaque recouverte de papier cuisson. Les bandes doivent être bien collées entre elles. Vous devez obtenir une plaque de vermicelles de 14 x 40 cm.

✣ Laissez cristalliser les vermicelles au réfrigérateur pendant 2 à 3 h afin que la pâte se consolide.

LES COPEAUX DE CHOCOLAT

✣ Faites fondre le chocolat avec l'huile au four à micro-ondes ou au bain-marie, et mélangez. Recouvrez un plat creux avec un film alimentaire et versez le chocolat fondu par-dessus. Laissez cristalliser.

✣ Une fois que le chocolat est solide, grattez avec une cuillère à pomme parisienne passée sous l'eau chaude puis séchée, cela permet d'obtenir des petits copeaux de chocolat. Renouvelez l'opération plusieurs fois. N'hésitez pas à passer la cuillère sous l'eau chaude plusieurs fois.

MONTAGE ET FINITIONS

✣ Récupérez la plaque de vermicelles de marron et coupez des bandes de 14 cm de long sur 5 à 6 cm de large. Déposez délicatement au-dessus de la boule de chantilly pour former le contour du mont-blanc, de façon que la bande de vermicelles recouvre la chantilly. Aplatissez doucement avec les mains pour faire adhérer et couper l'excédent de pâte de marrons à l'endroit de la jointure. Le mont-blanc doit être recouvert de bas en haut.

✣ Pour la décoration, ajoutez quelques copeaux de chocolat.

Antoinette

Servie exclusivement au salon de thé Angelina du château de Versailles, cette ravissante religieuse enchantera les amateurs de l'alliance chocolat et vanille.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 124

Tarte citron

POUR **6 ENTREMETS INDIVIDUELS** · PRÉPARATION **2 H** · CUISSON **30 MIN** · REPOS **12 H**

MATÉRIEL

6 cercles à tartelettes de 9 cm de diamètre
6 moules en silicone en forme de citron (Silikomart, réf. SF282)
6 moules en silicone en forme de galet (Silikomart, réf. SF163)
1 moule rectangle

POUR LE SABLÉ BRETON SANS GLUTEN

- **170 g** de beurre doux
- **80 g** de sucre glace
- **130 g** de farine de riz
- **80 g** de poudre d'amandes
- **1 g** de fleur de sel
- **1** œuf

POUR LA GELÉE CITRON JAUNE

- **130 g** de jus de citron jaune (env. 6 petits citrons)
- **50 g** de sucre semoule
- **6 g** de gélatine en poudre

POUR LE NAPPAGE MIROIR

- **200 g** d'eau
- **30 g** de sucre semoule
- **20 g** de jus de citron
- **10 g** de gélatine en poudre

POUR LA CRÈME CITRON

- **60 g** de jus de citron vert (env. 3 petits citrons verts)
- **60 g** de jus de citron jaune (env. 2 petits citrons)
- Les zestes des citrons jaunes
- **2** œufs
- **120 g** de sucre semoule
- **160 g** de beurre doux

POUR LA MOUSSE CITRON JAUNE

- **130 g** de jus de citron jaune (env. 3 citrons jaunes)
- **80 g** de sucre semoule
- **10 g** de gélatine en poudre
- **260 g** de crème liquide à 35 % de MG

POUR LA FEUILLE VERTE EN CHOCOLAT

- **300 g** de chocolat blanc
- **1 g** de colorant alimentaire vert en poudre
- **2 g** de colorant alimentaire jaune citron en poudre

POUR LE MONTAGE ET LES FINITIONS

- Citron vert
- Quelques gouttes de colorant alimentaire jaune citron

CONSEIL : Pesez bien le jus des agrumes, car la quantité contenue dans un fruit peut énormément varier d'un citron à l'autre.

LE SABLÉ BRETON SANS GLUTEN

✤ Préchauffez le four à 200 °C.
✤ Dans la cuve du robot muni de la feuille, sablez le beurre avec le sucre glace et la farine de riz. Ajoutez ensuite la poudre d'amandes et la fleur de sel. Mélangez bien l'ensemble. Ajoutez l'œuf et mélangez jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène. Réservez la pâte au réfrigérateur pendant au minimum 1 h.
✤ À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étalez la pâte sur une épaisseur de 1 cm et détaillez des disques de 9 cm de diamètre à l'aide de cercles à tartelettes. Laissez les cercles en place autour des disques de pâte afin de les maintenir pendant la cuisson. Vous obtiendrez des sablés réguliers.
✤ Enfournez les sablés bretons, puis baissez la température à 180 °C. Faites cuire pendant 15 à 20 min. Le sablé doit être de couleur caramel, presque brun. Réservez dans un endroit sec.

LA GELÉE CITRON JAUNE

✤ Dans une casserole, faites chauffer le jus de citron, le sucre et la gélatine jusqu'à ce que ces deux derniers soient bien fondus. Coulez dans un moule rectangle (le plus important est d'avoir une épaisseur de 2 cm de hauteur). Réservez au congélateur pendant 3 h afin que la gelée fige.
✤ Lorsqu'elle est congelée, découpez des cubes de 2 cm de côté. Réservez au congélateur jusqu'à montage.

On adore le look hyper fun de cette tarte au citron qui revisite les codes du genre. La touche qui nous fait craquer ? Le sablé breton sans gluten, hyper croustillant.

RETROUVEZ LA SUITE DE LA RECETTE PAGE 125

Tarte pécan-caramel

POUR **6 ENTREMETS INDIVIDUELS** · PRÉPARATION **1 H 30** · CUISSON **25 MIN** · REPOS **1 H**

MATÉRIEL
6 cercles à tartelettes de 8 cm de diamètre et 2 cm de hauteur
1 emporte-pièce de 12 cm de diamètre

POUR LE SABLÉ BRETON VÉGANE
- **100 g** de margarine
- **3 g** de pâte de marrons
- **50 g** de sucre glace
- **80 g** de farine de riz
- **50 g** de poudre d'amandes
- **1 g** de levure chimique
- **1** pincée de sel fin
- **20 g** d'eau

POUR LE CARAMEL COULANT VÉGANE
- **70 g** de sucre semoule
- **70 g** de glucose
- **90 g** de lait de soja à la vanille
- **70 g** de beurre de cacao
- **1 g** de fleur de sel

POUR LES NOIX DE PÉCAN-CARAMEL
- **100 g** de noix de pécan
- **100 g** de caramel coulant

POUR LE CRÉMEUX PRALINÉ VÉGANE
- **145 g** de lait de soja à la vanille
- **12 g** de fécule de maïs
- **1 g** d'agar-agar
- **80 g** de praline amande-noisette 50 %
- **60 g** de margarine
- **1** pincée de sel fin

LE SABLÉ BRETON VÉGANE

✣ Dans la cuve du robot muni de la feuille, détendez la margarine avec la pâte de marrons. Ajoutez le sucre glace, la farine de riz et laissez tourner jusqu'à ce que la pâte prenne une texture juste sablée. Ajoutez la poudre d'amandes, la levure chimique et le sel. Mélangez délicatement en ajoutant petit à petit l'eau, jusqu'à la formation d'une pâte lisse et homogène. Filmez la pâte au contact avec du film alimentaire et conservez-la pendant 1 h au réfrigérateur.

✣ Préchauffez le four à 180 °C. Une fois la pâte refroidie, étalez-la sur une feuille de papier cuisson, sur une épaisseur de 8 mm et, à l'aide d'un emporte-pièce, détaillez des disques de 12 cm de diamètre. Graissez les moules à tartelettes. Foncez avec les disques de pâte, coupez l'excédent de pâte avec un petit couteau et piquez le fond avec une fourchette. Enfournez pour 15 à 20 min.

LE CARAMEL COULANT VÉGANE

✣ Dans une casserole sur feu doux, faites chauffer le sucre avec le glucose à 170 °C jusqu'à l'obtention d'un caramel blond (vérifier à l'aide d'un thermomètre à sucre).

✣ Faites chauffer au micro-ondes le lait de soja à la vanille, puis versez-le en plusieurs fois dans le caramel. Donnez une ébullition pendant 2 à 3 min. Laissez refroidir à 70 °C, puis ajoutez le beurre de cacao et la fleur de sel. Mixez au mixeur plongeant pour obtenir un caramel lisse et homogène.

✣ Débarrassez dans un contenant, filmez au contact avec du film alimentaire et laissez refroidir.

LES NOIX DE PÉCAN-CARAMEL

✣ Préchauffez le four à 180 °C.

✣ Faites torréfier les noix de pécan pendant 5 min. Une fois les noix de pécan froides, concassez-les grossièrement et mélangez-les avec le caramel coulant.

LE CRÉMEUX PRALINÉ VÉGANE

✣ Dans une casserole, mélangez le lait de soja à la vanille avec la fécule de maïs et l'agar-agar. Faites chauffer à feu doux, puis donnez une ébullition pendant 1 à 2 min. Versez ce mélange sur le praliné amande-noisette, mélangez, puis ajoutez la margarine et le sel. Mixez au mixeur plongeant.

✣ Débarrassez dans un contenant, filmez au contact avec du film alimentaire et laissez refroidir au réfrigérateur jusqu'à ce que la crème se consolide.

MONTAGE ET FINITIONS

✣ Pochez du caramel coulant dans les fonds de tartelette cuits. Montez à un tiers de la hauteur. Remplissez ensuite de crémeux praliné jusqu'au bord et lissez à l'aide d'une spatule. Insérez le reste du crémeux praliné dans une poche munie d'une douille saint-honoré et réalisez un pochage en spirale sur la tarte. Au centre, déposez un peu de mélange noix de pécan-caramel.

Angélina,
50 recettes iconiques d'une institution parisienne, de Christophe Appert, photographies de Aimery Chemin, éd. de La Martinière, 39,90 €.

L'orange sanguine

Aussi belle à l'œil que bonne à cuisiner, l'orange sanguine sublime tartes et autres desserts grâce à son délicieux équilibre fruité et aux couleurs marbrées de sa chair. Oubliez les salades de fruits, et donnez-lui sa chance en pâtisserie !

texte **Matthieu Aussudre**

Présente sur les étals de mi-décembre jusqu'à mai, l'orange sanguine ne laisse pas indifférent. Il y a d'abord sa peau, tachetée de brun ou d'orange foncé. Et puis il y a sa chair, parfois juste bigarrée entre l'orange et le rouge, ou complètement rouge foncé, voire bordeaux. Une couleur toute particulière qui s'explique par la présence d'anthocyanes, des colorants naturels qui apparaissent plus ou moins fortement selon plusieurs critères : la variété, l'exposition au froid et la maturité. L'orange sanguine est également reconnue pour ses vertus nutritionnelles : plus concentrée en vitamine C qu'une orange classique, elle possède également des propriétés antioxydantes.

Un fruit méditerranéen à la conquête du monde

L'origine de l'orange sanguine demeure floue encore aujourd'hui. Si l'Italie est souvent considérée comme son berceau, on en trouve pourtant des traces anciennes à Malte et en Égypte. Au XVII^e^ siècle, un botaniste transalpin, Giovanni Battista Ferrari, décrit un agrume à la chair pourpre, et au siècle suivant, on voit apparaître pour la première fois le terme d'arancia rossa, « orange rouge » en français. De l'autre côté des Alpes, on l'appelle d'ailleurs la « sanguine d'Italie » au début du XIX^e^ siècle. Après la colonisation de l'Algérie, les arboriculteurs français vont implanter des orangers à oranges sanguines dans la région d'Alger, et diffuseront sa culture dans tout le Maghreb. Ce seront ces oranges sanguines-là qui occuperont durant des décennies les étals de nos marchés. Aujourd'hui, la culture de ce fruit s'est complètement mondialisée, avec des variétés créées jusqu'en Asie ou aux États-Unis.

Retour aux sources

Si l'orange sanguine s'est considérablement globalisée au cours du siècle précédent, les Italiens ont tout de même souhaité rappeler son origine méditerranéenne en protégeant celle de Sicile par une Indication géographique protégée depuis 1997. L'orange sanguine de Sicile est donc la seule appellation européenne pour ce type d'agrume, et s'appuie sur trois des variétés les plus cultivées au monde : la Moro, la Tarocco et la Sanguinello. Elle est cultivée à l'est de l'île, à proximité de l'Etna, dont le climat est propice grâce à des nuits fraîches et des journées chaudes.

En sauce ou en dessert

Sorbets, jus, cocktails, sodas... l'orange sanguine s'invite facilement à la table de nos voisins italiens à l'heure de l'aperitivo ou sous un soleil d'été brûlant qui impose de quoi se rafraîchir. En France, l'orange sanguine a d'abord fait un tour en cuisine, avant de garnir nos corbeilles de fruits. Autrefois, lorsque les oranges que nous consommions étaient plus acides et amères que celles d'aujourd'hui, on utilisait notamment cet agrume pour faire des sauces, comme la maltaise, sorte de sauce hollandaise additionnée d'orange sanguine que l'on sert notamment avec des asperges. Aujourd'hui plus sucrée, l'orange sanguine s'invite régulièrement dans le monde du dessert, et les pâtissiers sont charmés par ses couleurs changeantes et son acidité singulière.

©MARY DEVINAT

L'ORANGE SANGUINE PAR

Aurélien Cohen

Initié à l'orange sanguine dès sa plus tendre enfance, Aurélien Cohen connaît cet agrume sur le bout des doigts… et de la langue. Il nous partage ses bonnes astuces.

La fierté des Tunisiens

« J'ai des origines tunisiennes du côté de mon papa, et là-bas, les oranges maltaises et leurs cousines les oranges sanguines sont de véritables fiertés nationales. J'en mangeais beaucoup à la maison quand j'étais petit. C'est un super joli fruit en plus d'être bon, et je me suis dit que cela pouvait faire un beau support de création. On peut dire que c'est lié à mon enfance. »

Une orange qui tend vers le rouge…

« Comparée à une orange classique, l'orange sanguine est un peu moins douce, plus acidulée, plus citronnée, plus fraîche. Une tarte à l'orange ne me donnerait pas forcément envie – ni d'en manger ni d'en faire –, en revanche, une tarte à l'orange sanguine, c'est tout à fait différent. Il y a plus de personnalité, plus de relief, une plus belle palette de couleurs. Plus la peau est rouge, plus la peau est tachetée, plus l'intérieur sera foncé la plupart du temps. »

Précieux suprêmes

« Pour faire des décors ou lever des suprêmes, j'essaye de choisir les oranges les plus dures, les plus fermes. Si l'écorce est ramollie, je vais plutôt utiliser le fruit pour son jus. J'aime beaucoup lever les suprêmes des agrumes, et pour cela il faut un couteau fin et très bien aiguisé. Pour récupérer les zestes, il faut toujours choisir des fruits bio ou non traités, c'est très important. »

Facile à marier

« Mon association préférée avec l'orange sanguine, c'est le poivre de Timut. C'est un poivre persistant qui a un effet un peu anesthésiant et qui libère des notes d'agrumes, de pamplemousse, très singulières. Elle se marie bien aussi avec le chocolat noir pour obtenir un beau contraste, ou éventuellement avec le chocolat au lait pour quelque chose de plus doux. L'orange sanguine fonctionne bien aussi avec les autres agrumes comme le citron jaune ou avec d'autres oranges. »

Tartelettes oranges sanguines et poivre de Timut

Par Aurélien Cohen (Asnières-sur-Seine)

Exprimer toute la singularité de l'orange sanguine dans un dessert, c'est le pari d'Aurélien Cohen avec cette tartelette qui témoigne de la beauté de la chair, et de l'aigre-doux du jus.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 116

©AURÉLIEN COHEN

Nuage aux agrumes

Par Jojo & Co (Paris)

Le nuage de Jojo & Co joue la carte de la douceur, où l'orange sanguine amène cette petite touche acidulée qui lui donne tout son équilibre.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 118

©SALOM· RATEAU

©JULIEN PERRINET

Tarte agrumes et orange sanguine

Par Julien Perrinet (Park Hyatt, Tokyo)

Julien Perrinet, pâtissier épris d'agrumes, s'amuse à marier l'orange sanguine à la main de bouddha, à la clémentine, au yuzu et la noisette dans cette tartelette pleine de pep's.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 117

Tarte orange sanguine

Par la Petite Pâtisserie (Saint-Luce-sur-Loire)

Un camaïeu d'orange, reposant sur un lit de praliné de pistache et de confit de citron. C'est la jolie composition tout en fraîcheur de la Petite Pâtisserie qui donne envie d'y picorer les suprêmes.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 117

©MATTHIEU SIMON

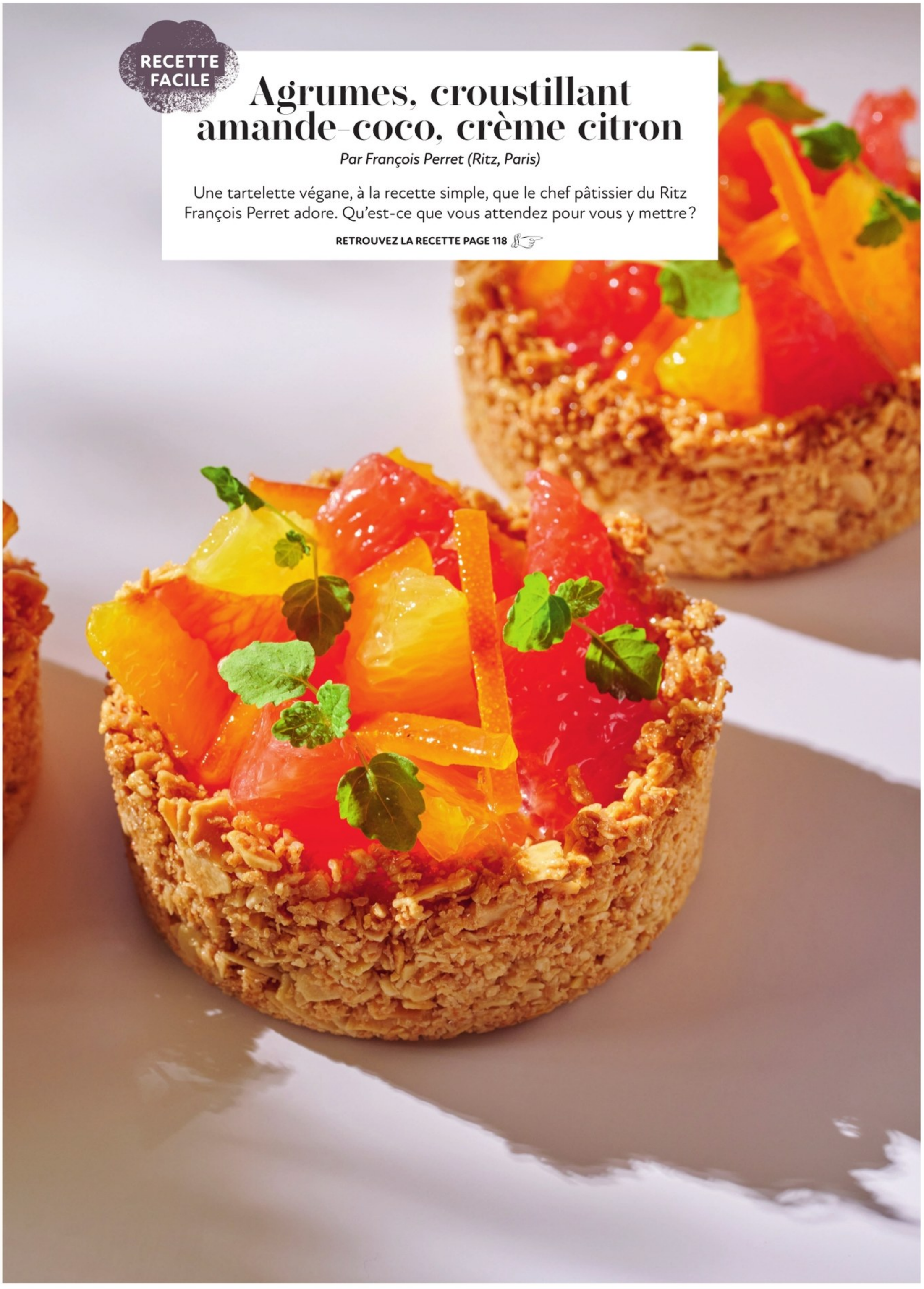
RECETTE FACILE

Agrumes, croustillant amande-coco, crème citron

Par François Perret (Ritz, Paris)

Une tartelette végane, à la recette simple, que le chef pâtissier du Ritz François Perret adore. Qu'est-ce que vous attendez pour vous y mettre ?

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 118



©BERNHARD WINKELMANN

FOU DE Pâtisserie

COMMANDEZ LES ANCIENS NUMÉROS

PAR INTERNET EN QUELQUES CLICS SUR PRESSMACKER.ABOSHOP.FR

Coupon à découper, photocopier ou recopier et à nous retourner par courrier accompagné de votre règlement à :

Abonn'escient – TBS Group / FOU DE PÂTISSERIE
20 rue Rouget de Lisle 92130 Issy les Moulineaux.

☐ OUI, je commande les anciens numéros de FOU DE PÂTISSERIE :

☐ N°9 ☐ N°18 ☐ N°21 ☐ N°22 ☐ N°23 ☐ N°24
au tarif unitaire port inclus de : ☐ 8,90 €
☐ N°30 ☐ N°31 ☐ N°32 ☐ N°33 ☐ N°34 ☐ N°35 ☐ N°36 ☐ N°37 ☐ N°38 ☐ N°39 ☐ N°40 ☐ N°42 ☐ N°44 ☐ N°45 ☐ N°46 ☐ N°47
au tarif unitaire port inclus de : ☐ 9,40 €
☐ N°48 ☐ N°49 ☐ N°50 ☐ N°51 ☐ N°52 ☐ N°54 ☐ N°55 ☐ N°56 ☐ N°57 ☐ N°59 ☐ HS 19 ☐ N°60 ☐ N°62
au tarif unitaire port inclus de : ☐ 9,80 €
☐ HS 1 ☐ HS 3 ☐ HS 6
au tarif unitaire port inclus de : ☐ HS 13,80 €
☐ HS 5 ☐ HS 7 ☐ HS 13 ☐ HS 15 ☐ HS 16 ☐ HS 17 ☐ HS 18 ☐ HS 20
au tarif unitaire port inclus de : ☐ HS 11,40 €
☐ HS 14 **au tarif unitaire port inclus de :** ☐ HS 12,90 €
Offre réservée pour la France métropolitaine

Pour l'étranger merci de commander directement sur la boutique en ligne
Soit un total de :.....numéros x.....€ TTC
=.....TTC, port inclus

DEUX FAÇONS SIMPLES DE COMMANDER

PAR COURRIER

MES COORDONNÉES

NOM..... **PRÉNOM** .....
SOCIETÉ.....
ADRESSE.....
CODE POSTAL |_|_|_|_|_|
VILLE.....
PAYS.....
.....
ADRESSE E-MAIL.....
.....
TÉLÉPHONE |_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|

Je règle par:
☐ **CHÈQUE À L'ORDRE DE PRESSMAKER**
☐ **CARTE BANCAIRE :**
N° CB _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ **DATE D'EXPIRATION** _ _ / _ _
N° CRYPTOGRAMME (3 DERNIERS CHIFFRES AU DOS DE VOTRE CB): _ _ _
DATE _ _ / _ _ / _ _
☐ **SIGNATURE OBLIGATOIRE :**

V17

Les commandes seront prises en compte dans un délai d'un mois après réception du règlement. Conformément à la loi informatique et liberté du 06/01/78, vous disposez d'un droit d'accès et de rectification. Pour cela, vous pouvez adresser un courrier à ABONN'ESCIENT / FOU DE PÂTISSERIE 235 avenue le Jour se Lève 92100 Boulogne Billancourt
Les informations ci-dessus sont indispensables au traitement de votre commande et sont communiquées au destinataire les traitant. Si vous n'acceptez pas que ces données soient utilisées ultérieurement, cochez la case ci-contre ☐

« Un dessert représentatif du style de Pascal Hainigue : une pâtisserie technique au service de goûts simples et francs »

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 120

Pavlova rhubarbe et herbes fraîches

De Pascal Hainigue (Auberge de l'Ill, Illhaeusern)

Après un passage remarqué dans l'hôtellerie de luxe parisienne, il a voulu renouer avec ses racines alsaciennes en rejoignant la mythique Auberge de l'Ill de Marc Haeberlin. Avec le souhait d'y signer une pâtisserie contemporaine, technique, au service de goûts francs.

texte **Matthieu Aussudre** photographies **Lucas Muller**

UNE FORMATION « MADE IN ALSACE »

« J'ai toujours voulu être pâtissier, sans savoir très bien pourquoi. » Il y a des vocations que l'on n'explique pas, comme celle de Pascal Hainigue pour la pâtisserie. Peut-être existe-t-il en Alsace une atmosphère propice à cette inclination, étant donné les innombrables talents qu'elle a vus naître (Pierre Hermé et Christophe Felder en tête)? Quoi qu'il en soit, Pascal découvre le métier lors de son stage de troisième et s'en éprend. Il entre en CAP dans une petite entreprise familiale située à côté de chez ses parents, puis part à Illhaeusern pour effectuer sa mention complémentaire à l'Auberge de l'Ill de Marc Haeberlin. S'ensuit un BTM pâtissier chez Richon à Colmar, puis un brevet de maîtrise que Pascal effectue au Chambard d'Olivier Nasti. « À l'époque, Olivier Nasti avait une étoile au guide Michelin et il en cherchait une deuxième. Je suis entré en tant que commis, et au bout de quelque temps, mon chef est parti. J'ai alors pris sa place sans étape transitoire, à seulement 21 ans. C'était très dur, mais c'était génial et très formateur. » Au bout d'un an et demi, le Chambard décroche sa deuxième étoile. Pascal restera trois ans en tout à Kaysersberg, avant de tenter sa chance à Paris.

LE DÉPART À PARIS, ET L'APPEL DU PAYS

À son arrivée dans la capitale, il rejoint les équipes de Stéphane Tranchet au George V pendant un an en tant que sous-chef, puis prend la place de chef au Burgundy. Un poste dans lequel Pascal va s'épanouir, au point d'y rester quatre ans : « C'était top, car c'était comme un mini-George V, à taille humaine, et je m'y suis beaucoup amusé, car il y avait tous les types de restauration : de l'étoilé Michelin, du tea-time, de la vente à emporter. C'était très complet. » Après la période du Covid, il décide de partir pour prendre le poste de chef exécutif du Bristol. L'expérience dure un an, avant que le mal du pays se fasse fortement ressentir. Pascal était en manque de son Alsace natale, et plus de sept ans après son arrivée à Paris, le voilà qui fait le chemin en sens inverse. Il prend alors le poste de chef pâtissier dans une maison qu'il connaît très bien : l'auberge de l'Ill d'Illhaeusern. « C'est une maison familiale qui a une âme, détaille Pascal. C'est une des plus belles maisons de la région. Je m'y suis toujours senti super bien, et j'ai toujours voulu y retourner. »

LE GOÛT DE LA SAISON, LE GOÛT DE LA RHUBARBE

En Alsace, Pascal dit ne pas faire une pâtisserie différente que celle qu'il faisait à Paris : « J'ai toujours fait ce que j'avais envie de faire et j'ai toujours choisi des entreprises qui étaient en adéquation avec mon style. Mon esprit créatif est le même, mais forcément, il y a des facteurs qui sont différents. Ce qui me manque le plus de Paris, c'est Rungis (rires). Ça rend facile l'approvisionnement en produits de très haute qualité. Mais tout compte fait, on est davantage dans le vrai ici où l'on travaille directement avec des producteurs qui nous proposent des produits ultrafrais, avec une saisonnalité plus marquée qu'à Paris. » C'est le cas des rhubarbes, un produit qu'il attend avec beaucoup d'impatience, notamment les premières qui sont moins filandreuses, au cœur bien blanc et à l'extérieur rouge vif ; le meilleur moment pour les manger selon lui. Pascal les apprécie simplement épluchées, coupées, et cuites avec un peu de vanille en compotée. Un goût qu'il a voulu transmettre dans un dessert épuré, tout en fraîcheur, où la tige s'exprime en compagnie d'autres herbes du jardin : la verveine, la menthe, le basilic, l'aneth, le cerfeuil, la coriandre.

MAGNIFIER LA RHUBARBE

Comment retranscrire ce goût de compotée de rhubarbe tout en le rendant séduisant à l'œil ? C'était le premier défi que s'est posé Pascal Hainigue pour cette pavlova. Le pâtissier a donc choisi de pocher brièvement des lamelles très fines dans un sirop à la verveine très chaud, avant de les passer au four. Les lamelles sont ensuite découpées puis lustrées de marmelade. Le résultat est alors net, brillant, avec une rhubarbe parfaitement identifiable. Pascal les pose sur une coque de meringue, qui renferme un sorbet aux herbes, recouverte d'une crème verveine. Le décor est fait de chips de rhubarbe, de glace royale saupoudrée de poudre de framboise, d'oxalis pourpre et de bourgeons de verveine. Il en sort un dessert graphique, aux éléments lisibles. En bouche, c'est d'abord la fraîcheur qui prend le pas, puis un jeu de textures entre le cassant, le crémeux, le glacé et le compoté. Un dessert frais, idéal pour terminer un repas, représentatif du style de Pascal Hainigue : une pâtisserie technique au service de goûts simples et francs.

À la française !

Il est l'un de nos grands pâtissiers les plus actifs : Christophe Adam ne cesse de nous surprendre et de nous régaler au fil des années. Avec ses cafés à l'enseigne de l'Éclair de Génie, il crée aujourd'hui un lieu gourmand d'un genre nouveau : bien plus moderne qu'un salon de thé, mais bien plus français qu'un coffee shop. Un lieu hybride où les recettes créatives font carrément envie. Les éditions de la Martinière ont eu la bonne idée de les rassembler dans l'un des ouvrages pâtissiers les plus réussis de la saison, dont voici quelques extraits.

recettes **Christophe Adam** photographies **Laurent Fau**

Cupcake marbré praliné noisette

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 121

RECETTE FACILE

RECETTE FACILE

Café frappé caramel

POUR : **1 CAFÉ FRAPPÉ CARAMEL**

PRÉPARATION : **10 MIN**

POUR LE CARAMEL LIQUIDE

- **35 g** de sirop de glucose
- **70 g** de sucre semoule
- **75 g** de crème fraîche épaisse UHT 35 % de M.G.
- **15 g** de beurre doux
- **1 g** de fleur de sel

POUR LE MONTAGE ET LA FINITION

- **120 g** de glaçons
- **110 g** de lait entier
- **18 g** de café Brésil Sitio da Torre Mokxa®
- **5 g** d'éclats de caramel

LE CARAMEL LIQUIDE

✣ Dans une casserole, réalisez un caramel avec le sirop de glucose et le sucre semoule. Faites-le décuire avec la crème liquide chaude. Ajoutez la pincée de fleur de sel et la noisette de beurre. Mixez et réservez.

MONTAGE ET FINITION

✣ Mettez les glaçons et le lait dans un shaker électrique. Faites mousser environ 30 secondes.

✣ Versez 20 g de caramel liquide dans une tasse et faites couler un double expresso par-dessus.

✣ Avec le caramel restant, dessinez une spirale tout au long de la paroi intérieure du verre de service. Versez le contenu du shaker dans le verre. Ajoutez ensuite le mélange double expresso et caramel. Saupoudrez d'éclats de caramel.

Roulé aux amandes

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 122

RECETTE FACILE

Brookie géant chocolat caramel sans gluten

POUR : **10 BROOKIES**

PRÉPARATION : **15 MIN LA VEILLE / 1 H 30 LE JOUR MÊME**

CUISSON : **26 MIN**

MATÉRIEL

10 moules de 13 cm de diamètre

POUR LA GANACHE CHOCOLAT AU LAIT (LA VEILLE)

- **300 g** de chocolat au lait
- **200 g** de crème liquide UHT 35 % de M.G.
- **36 g** de miel
- **63 g** de beurre doux

POUR LE COOKIE NEUTRE

- **150 g** de beurre doux
- **80 g** de cassonade
- **50 g** d'œuf tempéré
- **100 g** de farine de sarrasin
- **8 g** de levure chimique
- **150 g** de pépites de chocolat noir

POUR LE FONDANT CHOCOLAT MEXIQUE

- **60 g** de chocolat noir origine Mexique Cacao Barry®
- **80 g** de beurre doux
- **80 g** d'œufs entiers tempérés
- **60 g** de sucre semoule
- **20 g** de farine de sarrasin

POUR LE CARAMEL MOU

- **35 g** de sirop de glucose
- **70 g** de sucre semoule
- **80 g** de crème liquide UHT 35 % de M.G.
- **1 g** de fleur de sel
- **16 g** de beurre doux

POUR LE MONTAGE ET LA FINITION

- **400 g** de pépites de chocolat noir
- Cacao en poudre
- Grué de cacao

LA GANACHE CHOCOLAT AU LAIT (LA VEILLE)

✜ Faites fondre le chocolat au lait au micro-ondes.

✜ Faites bouillir la crème avec le miel. Versez le mélange sur le chocolat et mixez.

✜ Attendez que le caramel descende à 40 °C avant d'y incorporer le beurre. Mélangez. Laissez cristalliser au frais 24 h avant utilisation.

LE COOKIE NEUTRE

✜ Dans un saladier, faites ramollir le beurre sans trop le foisonner et sans le fouetter afin d'obtenir un beurre pommade. Ajoutez la cassonade, l'œuf, la farine de sarrasin tamisée et la levure chimique, en mélangeant entre chaque ajout. Terminez par les pépites de chocolat noir et mélangez une dernière fois afin d'obtenir une texture onctueuse.

LE FONDANT CHOCOLAT MEXIQUE

✜ Faites fondre le chocolat et le beurre au bain-marie.

✜ Mélangez les œufs avec le sucre sans les fouetter. Versez le beurre et le chocolat fondus dans ce mélange, puis ajoutez la farine. Mélangez à l'aide d'une Maryse.

✜ Pesez 300 g de pâte (réservez le reste pour le montage). Étalez sur une plaque à rebord de 1 cm de haut. Si vous n'avez pas de plaque à rebord, vous pouvez utiliser un cadre. Faites cuire pendant 12 min à 140 °C. Laissez refroidir le fondant, puis détaillez des cubes de 1 cm de côté.

LE CARAMEL MOU

✜ Réalisez un caramel avec le sirop de glucose et le sucre.

✜ Faites décuire avec la crème chaude. Ajoutez la fleur de sel et le beurre. Mixez et conservez au frais.

MONTAGE ET FINITION

✜ À l'aide d'une douille unie, pochez 50 g de fondant au chocolat dans des moules graissés. Recouvrez de 50 g de pâte à cookie neutre. Disposez ensuite 40 g de pépites de chocolat noir. Faites cuire au four à 140 °C pendant 14 min. Laissez refroidir entièrement.

✜ Pochez 6 points de ganache chocolat au lait et 6 points de caramel mou. Disposez un cube de fondant sur chaque point. Saupoudrez de cacao en poudre et décorez avec un peu de grué de cacao.

Croissant caramel au beurre salé

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 122

L'Éclair de Génie café, de Christophe Adam, photographies de Laurent Fau, éd. de La Martinière, 35 €.

RECETTE FACILE

Gâteau basque à la confiture de fraise

Par Sukyoung An (Petit Grain, Paris)

À la crème pâtissière ou à la confiture de cerise noire, il régale depuis des générations les gourmands du sud-ouest de la France… et d'ailleurs. Et pourquoi ne pas le faire à la fraise ? C'est le pari très réussi qu'a entrepris Sukyoung An de la très qualitative boulangerie Petit Grain.

texte **Matthieu Aussudre**
photographies **Natalia Khoroshayeva**

Sukyoung An et Édouard Lax

À deux pas du métro Belleville, la petite rue piétonne Denoyez vit un bouleversement gastronomique depuis 2017, initié par trois associés (Édouard Lax, Edward Delling-Williams et Alexandre Janssens), tous mordus de bonne bouffe. Cette année-là s'ouvrait le restaurant le Grand Bain, suivi de l'année d'après par la boulangerie Petit Grain, puis le Café des Délices en avril de l'année dernière. La boulangerie Petit Grain s'inscrit dans cette mouvance des néo-boulangeries, avec son décor brut ouvert sur le fournil, ses pains aux levains et aux farines sourcées de blés anciens, sans oublier sa pâtisserie, gourmande et créative.

Aux manettes de la pâtisserie justement, depuis un an et demi, Sukyoung An fait des étincelles. Cette jeune Coréenne arrivée en France il y a huit ans, passée par le Cordon Bleu, a travaillé pour Yann Menguy à la pâtisserie la Goutte d'Or, puis au restaurant l'Antre Amis dans le 15e arrondissement de Paris où elle est restée quatre ans aux commandes des desserts. Depuis son arrivée au Petit Grain, elle s'amuse à décliner la pâtisserie française classique avec un twist tout personnel, en s'intéressant notamment aux recettes régionales. Elle découvre un jour sur Instagram le gâteau basque et décide d'en proposer une version fourrée, non pas à la traditionnelle cerise noire d'Itxassou, mais à la fraise. Voilà qui va encore alimenter les débats… mais surtout régaler les gourmands.

Gâteau basque à la confiture de fraise

Par Sukyoung An (Petit Grain, Paris)

POUR **1 GÂTEAU DE 18 CM DE DIAMÈTRE** · PRÉPARATION **1 H 30** · CUISSON **40 MIN** · REPOS **1 NUIT**

POUR LA PÂTE DU GÂTEAU BASQUE (LA VEILLE)

- **173 g** de beurre
- **173 g** de sucre
- **81 g** de poudre d'amande
- **253 g** de farine T55
- **5 g** de levure chimique
- **5 g** de sel
- **70 g** d'œufs
- **¼** de zeste de citron jaune
- **¼** de gousse de vanille grattée

POUR LA CRÈME PÂTISSIÈRE POUR LE GÂTEAU BASQUE (LA VEILLE)

- **340 g** de lait
- **½** gousse de vanille
- **65 g** de sucre blanc
- **85 g** de jaunes d'œufs
- **35 g** de Maïzena
- **2 g** de fleur de sel
- **7 g** de rhum brun
- **25 g** de beurre

POUR LA CONFITURE DE FRAISES (LA VEILLE)

- **300 g** de purée de fraises
- **120 g** de sucre blanc
- **9 g** de pectine NH
- **½** zeste de citron vert
- **.** Le jus d'un demi-citron vert

POUR LE MONTAGE

- **45 g** de poudre d'amandes
- **QS** de dorure

A • La pâte du gâteau basque (la veille)

1. Dans le bol d'un robot pâtissier muni de la feuille, mettez le beurre coupé en dés avec toutes les poudres, les zestes de citron et la vanille.

2. Mélangez jusqu'au moment d'avoir une texture sableuse.

3. Ajoutez les œufs, puis continuez de mélanger.

4. Arrêtez de mélanger lorsque la pâte est à peine homogène.

5. Versez la pâte sur le plan de travail et frasez avec la paume de la main afin de vérifier que tous les ingrédients soient bien intégrés.

6. Abaissez la pâte à 5 mm d'épaisseur. Laissez reposer une nuit au frais.

B • La crème pâtissière pour le gâteau basque (la veille)

7. Dans une casserole, faites chauffer le lait, laissez infuser la vanille pendant 15 min dans le lait chaud.

8. En parallèle, faites blanchir les jaunes d'œufs, le sucre, la fleur de sel, la maïzena dans un cul-de-poule.

9. Faites bouillir le lait infusé à la vanille, ajoutez la moitié de lait chaud dans le mélange de jaunes d'œufs et mélangez bien au fouet.

10. Reversez ce mélange dans la casserole, puis à feu moyen, faites-le cuire en fouettant en permanence jusqu'à une petite ébullition.

11. Une fois que la crème est cuite, ajoutez le rhum et le beurre, mélangez à nouveau au fouet jusqu'à l'obtention d'une crème lisse.

12. Versez la crème dans un bac. Filmez au contact, et laissez refroidir au réfrigérateur pendant une nuit.

C • La confiture de fraises (la veille)

13. Dans une casserole, faites chauffer la purée de fraises, avec le jus de citron vert et le zeste de citron.

14. Une fois que la purée devient bien chaude, ajoutez le sucre et la pectine préalablement mélangés.

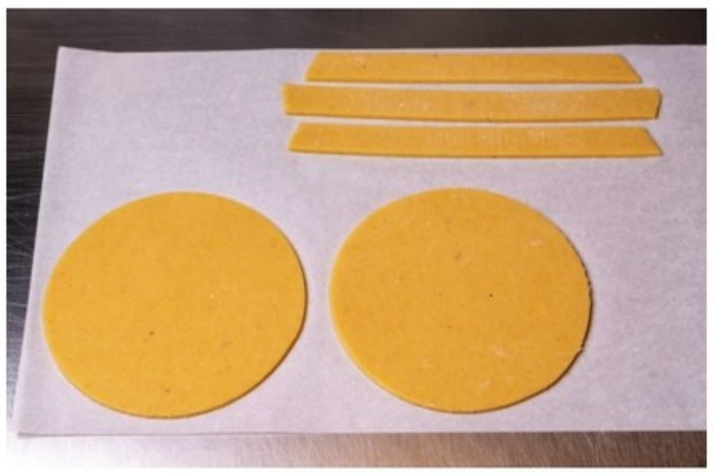
15. Faites bouillir en remuant au fouet pendant 1 min, puis retirez du feu. Mettez dans une boîte, filmez au contact et laissez au frais pendant une nuit.

D • Le montage

16. Lissez la crème bien froide avec 45 g de poudre d'amande, mettez dans une poche pâtissière.

17. Lissez la confiture, mettez dans une poche.

18. Préparez deux ronds de pâte en les taillant avec le cercle de 18 cm de diamètre.



19. Taillez aussi des bandes de pâte de 2,5 cm de largeur.

20. Dans un cercle beurré, posez un disque de pâte, puis les bandes sur le bord.

21. Garnissez avec la crème pâtissière, puis lissez à la cuillère.

22. Pochez par-dessus une fine couche de confiture en laissant un espace près du bord.

23. Couvrez avec le deuxième disque de pâte.

24. Dorez en deux fois au pinceau en faisant reposer le gâteau au frais entre deux dorures.

25. Décorez le gâteau à l'aide d'une fourchette ou d'une lame.

26. Faites cuire à 170 °C pendant 30 min environ, puis 10 min à 160 °C. Laissez refroidir, puis décerclez.

DES VARIATIONS

Comme Sukyoung An, d'autres pâtissiers ont eu la bonne idée de jouer avec le gâteau basque, de s'amuser avec le fourrage, mais également la pâte, le décor ou la forme. Comme si ce gâteau aux racines très traditionnelles pouvait être l'objet de toutes les fantaisies. En tous les cas, nous, ça nous inspire !

RETROUVEZ LES RECETTES PAGE 128

GÂTEAU BASQUE AU CHOCOLAT

Par Plaq (Paris)

Non ce n'est pas un brownie, mais bien un gâteau basque que nous propose ici la chocolaterie Plaq, installée dans la très gourmande rue du Nil à Paris. Cette maison, adulée par les amateurs de sensations cacaotées fortes, propose une pâte sablée entourée d'un appareil au chocolat fondant, et le tout donne une terrible envie d'y goûter.

©MICKAËL BANDASSAK

GÂTEAU BASQUE À LA CERISE

Par la Maison Pariès (Biarritz)
(Recette extraite du livre Douceurs du Pays basque, aux éditions de la Martinière)

Institution biarrote, la maison Pariès nous propose ici une variante qui sent bon le Pays basque avec ce fourrage à la confiture de cerise noire (d'Itxassou pour les puristes). Une autre version que celle à la pâtissière, mais qui fait elle aussi partie de la tradition basque à en croire le label Eguzkia qui milite pour un « gâteau basque authentique ».

©DELPHINE CONSTANTINI

GÂTEAU BASQUE AU MAÏS SANS GLUTEN

Par Hungry Belly (Biarritz)

Les Basques enfermés dans la tradition ? Dites ça à Léa de Hungry Belly qui propose une version sans gluten à la pâte de maïs, et à la crème pâtissière parfumée à la fève de tonka et à la clémentine. Classique en apparence, mais rock'n'roll à l'intérieur, on adore !

©LEA VILLAFAFILA

Religieuse au café

Par Florence Lesage (époque Fleur de Loire, Blois)

La religieuse était la plus gourmande dans les vitrines des boulangeries de notre enfance, elle en a cependant un peu disparu... pour mieux y revenir. Revue par la brillante championne du monde des arts sucrés, cette version élégante fait un bel écho à nos doux souvenirs.

texte **François Blanc**
photographies **Natalia Khoroshayeva**

Florence Lesage sait tout faire. Des desserts à l'assiette virtuoses aux pièces artistiques en sucre, en passant par d'exquis gâteaux plus rustiques, rien n'arrête celle qui fut la remarquée cheffe pâtissière de l'hôtel Westin, avant de remporter le prestigieux Championnat du monde des arts sucrés en 2022 avec son compagnon Alexis Beaufils. Nous sommes partis à sa rencontre, cet hiver, alors qu'elle était la cheffe pâtissière de Fleur de Loire, l'établissement doublement étoilé du chef Christophe Hay à Blois. Dans ce magnifique établissement se trouve, en plus des restaurants, un kiosque à pâtisserie accessible directement depuis la rue. Alors que la jeune femme est depuis revenue à son rôle de consultante (la boutique de Fleur de Loire est désormais aux mains de Jean-Louis Chiericato), elle nous a confié les secrets de cette religieuse au café créée pour le comptoir. Une vraie religieuse, fidèle à la tradition, gourmande et généreuse, qui lui rappelle celles qu'elle dégustait dans son enfance. Mais une religieuse également ancrée dans son époque, avec des crèmes plus légères, un sucre raisonnable et un look d'une belle délicatesse – pochage fleuri en tête. Ce motif floral, élégant, Florence y revient souvent, dans toutes ses créations, avec une grande poésie. À vous d'en découvrir les secrets.

Religieuse au café

Par Florence Lesage (époque Fleur de Loire, Blois)

POUR **25 RELIGIEUSES** · PRÉPARATION **2 H** · CUISSON **1 H 10** · REPOS **4 H**

POUR LA CRÈME PÂTISSIÈRE AU CAFÉ

- **758 g** de lait entier
- **169 g** de crème liquide
- **86 g** d'œufs entiers
- **340 g** de jaunes d'œufs
- **322 g** de sucre semoule
- **120 g** de fécule
- **1** gousse de vanille
- **103 g** de beurre doux
- **4 g** de café expresso en poudre
- **90 g** de café en grains (moka)

POUR LA CRÈME AU BEURRE AU CAFÉ

- **150 g** de sucre semoule
- **38 g** d'eau
- **84 g** d'œufs entiers
- **208 g** de beurre doux
- **21 g** de pâte de café

POUR LE PRALINÉ AU CAFÉ

- **148 g** de noisettes brutes entières
- **148 g** d'amandes brutes entières
- **1** gousse de vanille
- **197 g** de sucre semoule
- **35 g** de grains de café

POUR LA PÂTE À CHOUX

- **175 g** d'eau
- **175 g** de lait entier
- **175 g** de beurre doux
- **14 g** de sucre semoule
- **9 g** de sel fin
- **175 g** de farine T55
- **262 g** d'œufs entiers
- **QS** de lait entier

POUR LE GLAÇAGE AU CAFÉ

- **94 g** d'eau (1)
- **125 g** de sucre Semoule
- **156 g** de glucose
- **125 g** de lait concentré sucré
- **51 g** de masse de gélatine
- **188 g** de chocolat Dulcey
- **31 g** de beurre de cacao
- **188 g** de nappage absolu cristal
- **19 g** d'eau (2)
- **1 g** de café expresso en poudre
- **19 g** de pâte de café (en magasin de pâtisserie)
- **1** gousse de vanille

POUR LES FINITIONS

- **QS** de feuille d'or

A. La crème pâtissière au café

1. Faites infuser le café en grains dans le lait chaud, 15 min à couvert.

2. Blanchissez les jaunes, les œufs entiers, avec le sucre semoule, ajoutez la fécule.

3. Mixez le lait avec le café, reportez à ébullition avec la vanille grattée et la crème, versez sur les œufs en fouettant, cuisez jusqu'à ébullition en fouettant sans cesse.

4. Incorporez hors du feu le beurre et le café en poudre. Faites refroidir rapidement.

B. La crème au beurre

5. Faites cuire l'eau avec le sucre semoule à 121 °C

6. Versez le sirop sur les œufs à température ambiante en fouettant au ruban, puis ajoutez le beurre pommade en fouettant.

7. Terminez en ajoutant la pâte de café

C. Le praliné au café

8. Torréfiez vanille, amandes, noisettes et grains de café au four 25 min à 150 °C.

9. Faites un caramel à sec avec le sucre semoule, versez-le sur les fruits secs

10. Laissez refroidir l'ensemble, mixez jusqu'à obtenir un beau praliné.

ASTUCE

Attention : pendant que vous mixez le praliné, la température ne doit pas dépasser 50 °C sinon il va déphaser (vous pouvez mixer avec des pauses).

D. La pâte à choux

11. Portez à ébullition l'eau, le lait, le sucre, le sel et le beurre. Versez la farine tamisée et desséchez sur le feu 1 à 2 min.

12. Débarrassez la pâte, ajoutez tout de suite la moitié des œufs et mélangez.

13. Ajoutez les œufs restants en deux fois.

14. Si nécessaire, ajoutez un peu de lait pour avoir une pâte bien lisse et brillante.

15. Sur un tapis de cuisson, pochez de gros choux de 25 g et de petits choux de 6 g. Enfournez 30 min pour les petits choux et 45 min pour les gros à 155 °C.

E. Le glaçage au café

16. Portez l'eau (1), le sucre semoule et le glucose à 104 °C, ajoutez le lait concentré et la masse de gélatine.

17. Chauffez le nappage avec l'eau (2) et les grains de la gousse de vanille, versez le sirop et ce nappage sur le chocolat, la pâte de café et le beurre de cacao en émulsionnant.

18. Mixez avec l'expresso longuement. Laissez refroidir (utilisation à 30/31 °C).

F. Le montage et les finitions

19. Percez les dessous des choux avec une douille, garnissez les deux tailles avec la crème pâtissière.

20. Pochez à cœur du praliné au café.

21. Trempez les choux dans le glaçage, tapotez avec les doigts pour lisser et enlever l'excès.

22. Avec une poche à douille de 10, pochez des gouttes de crème au beurre sur les gros choux, sans remplir le centre.

23. Avec une douille aplatie chauffée, creusez ces gouttes, garnissez-les au cornet de glaçage au café.

24. Posez les petits choux sur les grands, décorez à la feuille d'or.

DES VARIATIONS ÉTONNANTES

Tous ses cousins y ont eu droit, pourquoi pas elle ? Après les éclairs et les choux à la crème, la religieuse voit son retour en grâce. Nommée ainsi parce que son visuel évoque l'habit des religieuses des couvents, elle était de toutes les boulangeries de quartier.
La voilà qui fait son retour, travaillée par les boulangers.ères autant que par les pâtisseries fines. Entre une version tout caramel au cœur coulant, une version pain d'épices avec une garniture acidulée de cassis qui vous réchauffera avant le retour du printemps et une version pistache qui pourra vous accompagner toute l'année, voilà de quoi redonner à la religieuse toute l'attention qu'elle mérite !

RETROUVEZ LES RECETTES PAGE 125

DR

RELIGIEUSE PAIN D'ÉPICES ET CASSIS

Par Desty Brami (Madeleine by Ferrières, Ferrières-en-Brie)

Le chef exécutif du château de Ferrières est un grand sportif, mais il n'en oublie pas d'être avant tout un grand gourmand ! Pour régaler les client.e.s de Madeleine by Ferrières, la boutique de pâtisserie du château, il a imaginé une étonnante déclinaison de religieuse autour d'une originale crème au pain d'épices, parfumée avec un pain d'épices maison grillé puis infusé dans le lait. Une riche idée, parfaite pour les derniers jours de froid, dynamisée par un confit de cassis qui lui apporte une pointe de fraîcheur et d'acidité.

BENJAMIN MONTEVERDI

RELIGIEUSE AU CARAMEL

Par Solenn le Squer et Thomas Padovani (Frappe, Paris)

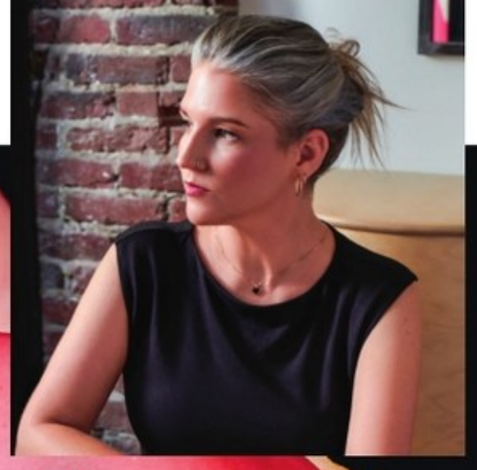
Solenn le Squer et Thomas Padovani sont inarrêtables. Le tandem derrière Frappe a déjà ouvert sa deuxième boulangerie de l'Est parisien et continue à créer sans relâche, en pâtisserie comme en viennoiserie. Et si leurs créations sont résolument modernes, on aime ce retour aux sources opéré avec une religieuse au caramel au pouvoir de séduction universel. Avec cette idée du triple effet caramel : une chantilly légère, un crémeux plus riche et un caramel coulant pour la surprise à la découpe. Si tant est que vous osiez découper cette religieuse : on vous conseille plutôt de mordre directement dedans !

RELIGIEUSE PISTACHE

Par Tom Coll (Burj Al Arab, Dubaï)

On avait découvert le brillant Tom Coll alors qu'il était chef de la table mythique Le Pré Catelan à Paris. Il a depuis pris les rênes du sucré d'un hôtel mythique de Dubaï, le Burj Al Arab. Une copieuse tâche qu'il accomplit avec brio à tous les niveaux de l'hôtel. Il y propose notamment un goûter parfaitement gourmand où l'on retrouve ces religieuses très « palace » qui changent visuellement du classique de boulangerie. Pourtant, derrière le look impeccable, se cache une vraie religieuse, généreuse, toute pistache, avec cet insert de praliné coulant qui la rend totalement irrésistible.

DR



Ronds comme des donuts !

C'est elle, la queen du donut parisien : Amanda Bankert. En créant son Boneshaker, elle a secoué la capitale avec ses beignets parfaitement levés, aux garnitures maison généreuses et à l'univers super extra fun. Les éditions Hachette ne sont s'y sont pas trompées et ont eu la bonne idée de lui proposer un ouvrage dans lequel elle partage ses recettes et sa bonne humeur. Et ne soyez pas surpris de découvrir qu'elles sont véganes, croyez-nous, c'est uniquement pour le meilleur.

recettes **Amanda Bankert** photographies **Zoé & Blaise**

Raspberry Béret

J'ai nommé ces donuts en clin d'œil à Prince (icône américaine), ainsi qu'à Paris, ma ville d'adoption ! Un mélange parfait et impertinent de cultures. Si vous souhaitez recréer le donut classique Homer Simpson, zappez le fourrage à la confiture et le filet de chocolat, et recouvrez simplement le glaçage rose de vermicelles multicolores.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 128

Recettes de base

POUR **12 DONUTS** | PRÉPARATION **30 MIN** | CUISSON **3 MIN PAR DONUT** | REPOS **24 H**

- **100 ml** d'aquafaba (eau de pois chiches)
- **24 g** de fécule de maïs
- **18 g** de levure fraîche (ou 5 g de levure sèche de boulanger)
- **100 ml** d'eau tiède (si vous utilisez de la levure fraîche)
- **600 g** de farine T55
- **65 g** de sucre
- **10 g** de sel
- **5 g** de levure chimique
- **½** c. à c. de noix de muscade moulue
- **165 ml** de boisson Oatly Barista®
- **50 g** de Crisco® (margarine)

J'utilise pour toutes mes recettes la boisson végétale Oatly Barista®, mais vous pouvez tout à fait choisir une boisson végétale à l'avoine d'une autre marque.

À SAVOIR POUR CHAQUE RECETTE
Les temps de préparation, repos et cuisson ne comprennent pas la préparation des donuts ! Anticipez (même si c'est parfois difficile de restreindre une envie de donut !) et préparez la pâte la veille.

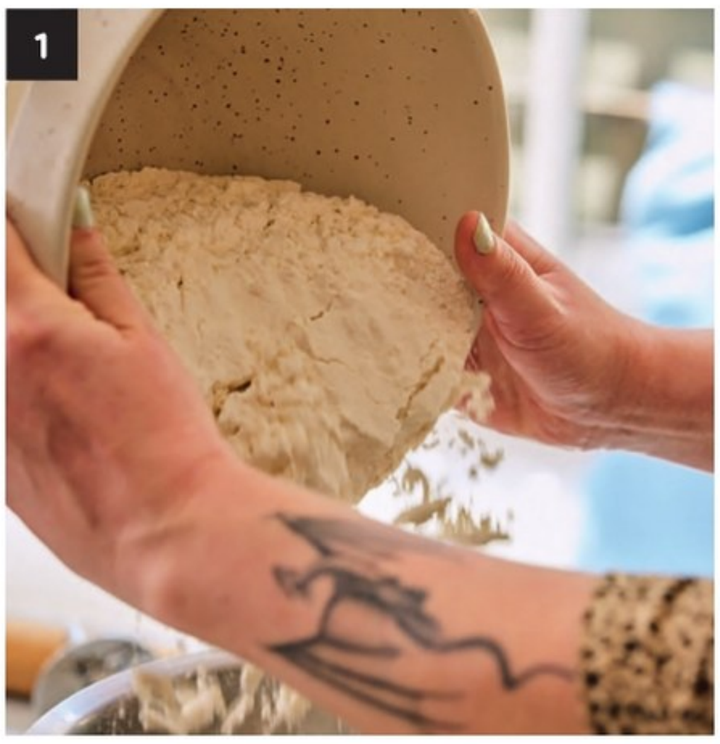
PÂTE À DONUTS
Le secret d'un donut réussi est la patience : il est important que la pâte lève correctement ! Si vous essayez de frire les donuts avant cette étape, le résultat final sera dense ou gras (ou pire, les deux).
Il s'agit ici de la recette que nous utilisons à la boulangerie, mais en version réduite en quantité, pour qu'elle soit réalisable à la maison. Bonne friture !

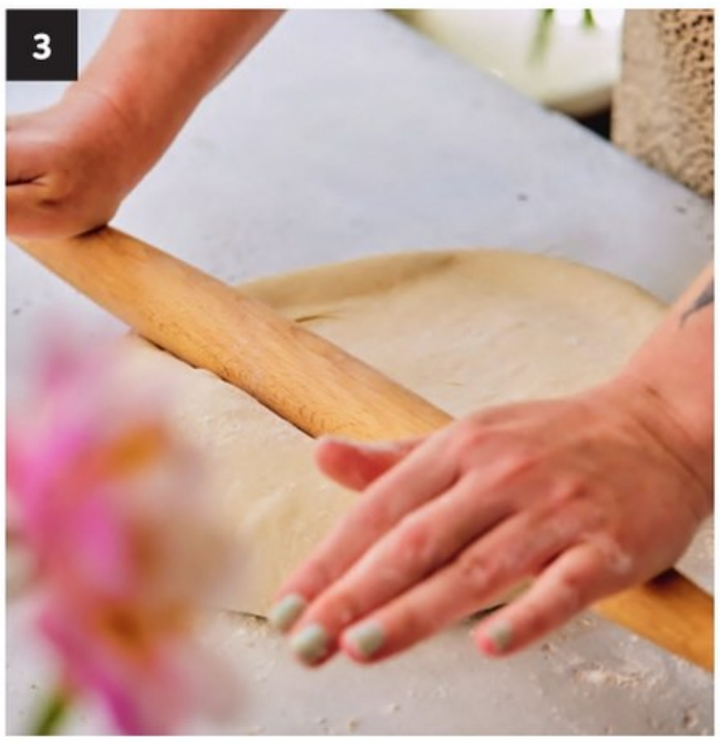
✣ Dans un petit bol, mélangez l'aquafaba et la fécule de maïs jusqu'à obtenir une texture sans grumeaux. Réservez.

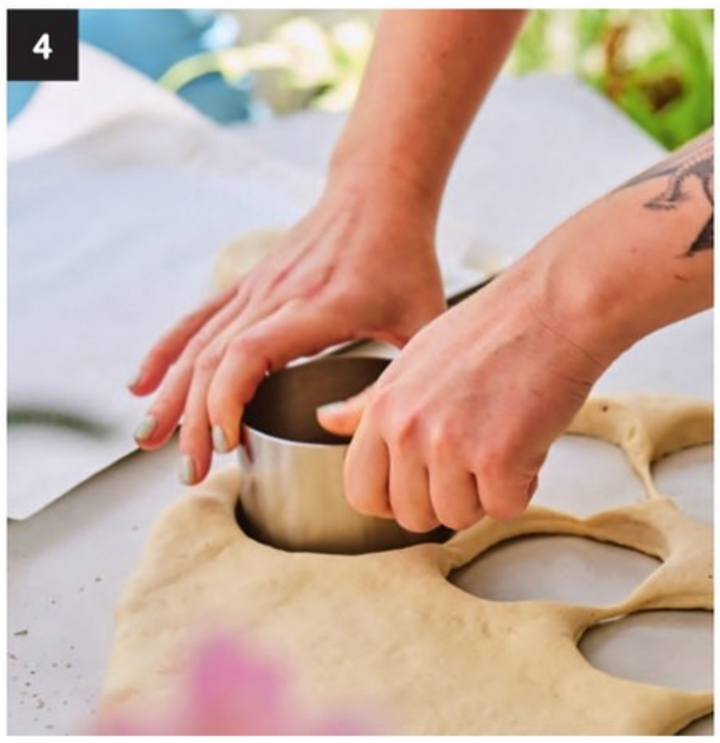
✣ Dans un autre bol, mélangez la levure et l'eau tiède ; réservez jusqu'à ce que la levure devienne mousseuse.

✣ Dans le bol d'un batteur équipé d'une palette, mettez la farine, le sucre, le sel, la levure et la noix de muscade. Versez le mélange aquafaba-fécule de maïs et la boisson Oatly Barista®, puis mélangez légèrement. Versez le mélange de levure. ***(visuel 1)***

✣ Pétrissez pendant 10 min à vitesse moyenne-élevée : la pâte doit commencer à se détacher des parois du bol. Passez alors à une vitesse réduite et ajoutez le Crisco® par petites quantités, jusqu'à ce qu'il soit entièrement incorporé. ***(visuel 2)***







✣ Ramenez la vitesse à moyenne-élevée et pétrissez pendant encore 5 min pour que tout se mélange bien.

✣ Transférez la pâte dans un bol légèrement graissé, car elle sera assez collante. Couvrez d'un film plastique jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume (environ 1 h).

✣ Ôtez la pâte du bol et frappez-la avec la main, puis placez-la dans un bol pour lui donner une forme bien ronde. Couvrez le bol d'un film plastique et placez la pâte au réfrigérateur pendant une nuit.

✣ Le lendemain matin, farinez légèrement votre plan de travail et, à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étalez la pâte jusqu'à ce qu'elle

5

atteigne une épaisseur d'environ 1,5 cm.
(visuel 4)

✤ Utilisez un emporte-pièce rond, de diamètre 7,5 cm, pour découper les donuts.

✤ Pour les donuts classiques : utilisez un plus petit emporte-pièce (généralement 2,5 cm) et découpez un second trou directement au centre. Pour les donuts fourrés : laissez les cercles entiers.
(visuel 5)

✤ Boulez la pâte restante et recommencez l'opération. Attention, vous ne pouvez le faire qu'une seule fois supplémentaire, sinon vos donuts seront trop durs.

✤ Placez les donuts sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier sulfurisé et couvrez d'un torchon sec et propre. Laissez-les durcir de 15 min à 1 h, en fonction de la température de votre cuisine (les donuts durcissent très rapidement en été et lentement en hiver).

✤ Pendant que les donuts durcissent, préchauffez la friteuse.

✤ Placez 2 ou 3 donuts dans la friteuse et faites-les frire pendant 1 min 30 de chaque côté, en les retournant à l'aide d'une baguette en bois. (Ne mettez pas trop de donuts en même temps dans votre friteuse, car la température de l'huile risquerait de chuter.)
(visuel 6)

✤ Sortez les donuts de la friteuse à l'aide d'une écumoire et placez-les sur une grille avec du papier absorbant en dessous.
(visuel 7)

6

✤ Suivez ensuite les instructions pour le glaçage et/ou le remplissage selon la recette choisie !
(visuel 8)

GLAÇAGE
Pour le glaçage vous avez deux techniques ! À vous de choisir celle qui vous correspond le mieux.

✤ Trempez les donuts dans le glaçage et utilisez le bord de la casserole ou du saladier pour retirer l'excédent et avoir un glaçage plutôt fin.

✤ Utilisez un couteau à palette pour répartir le glaçage en une couche assez épaisse.
Si vous souhaitez décorer vos donuts, n'attendez pas que le glaçage durcisse !

7

Faites-le directement pour que le décor tienne.

GARNISSAGE
Ici aussi, vous avez le choix entre deux techniques en fonction de la forme choisie : classique américaine (avec un trou au milieu donc) ou version beignet (boule toute ronde) ! Quel luxe !

✤ Pour la forme classique, utilisez une baguette (de votre traiteur chinois préféré par exemple) pour créer de chaque côté des donuts deux minuscules poches d'air et ainsi fourrer les donuts.

✤ Pour la version beignet, utilisez l'extrémité d'une cuillère en bois pour percer un trou sur le dessus de chaque donut pour les fourrer par le haut.

8

Apple Pie Donut

J'aime utiliser divers types de pommes pour la garniture de cette recette ; les différents textures et niveaux d'acidité rendent la bouchée plus intéressante. Si vous n'êtes pas un grand amateur de cannelle, vous pouvez rouler les donuts dans du sucre ordinaire, mais ne l'omettez pas dans la garniture. Elle est subtile et essentielle à la tarte américaine classique.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 128

Chocolate

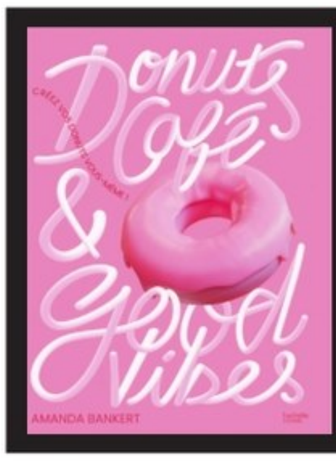
Un plaisir simple et gourmand !

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 128

Vanilla

Un classique, pour une bonne raison. Vous ne sentirez pas le lait d'avoine dans ce glaçage, c'est une explosion de saveur de vanille pure.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 127



Donuts, café et good vibes de Amanda Bankert, photographies de Zoé & Blaise, Éditions Hachette Pratique, 19,95 €.

On veut du chocolat !

À l'approche des fêtes de Pâques, le fou de pâtisserie se sent saisi d'une irrésistible envie de croquer dans un maximum de plaisirs cacaotés. Bonne nouvelle : le génial duo formé par Christophe Felder et Camille Lesecq arrive en librairie avec un nouvel ouvrage consacré au chocolat. Nous en avons sélectionné pour vous quelques délicieux extraits. À vos marques, prêts ? Fondez !

recettes **Christophe Felder et Camille Lesecq** photographies **Laurent Rouvrais**

RECETTE FACILE

Rondin chocolat

POUR : **8 PARTS** | PRÉPARATION : **20 MIN** | CUISSON : **30 MIN**

USTENSILES

- **1** moule de 16 cm de diamètre
- **1** moule de 17 cm de diamètre
- **1** thermomètre
- **1** mixeur

POUR LE BISCUIT SANS GLUTEN

- **30 g** de chocolat noir
- **65 g** de crème liquide
- **70 g** de sucre glace
- **1** pincée de fleur de sel
- **8 g** de Maïzena®
- **55 g** d'amandes brutes en poudre
- **1 g** de levure chimique
- **1** œuf (45 g en tout)
- **1** jaune d'œuf
- Un peu de Grand Marnier®

POUR LA GANACHE CHOCOLAT SPÉCIALE

- **140 g** de chocolat noir à 62 % de cacao
- **30 g** de chocolat noir à 75 % de cacao
- **10 g** de chocolat noir à 100 % de cacao (pâte de cacao)
- **190 g** de crème liquide entière
- **20 g** de sucre muscovado
- **30 g** de sirop de glucose
- **30 g** de beurre mou
- Un peu de chocolat noir pour chablonner

LE BISCUIT SANS GLUTEN

✣ Préchauffez le four à 180 °C. Beurrez et farinez un moule ou un cercle de 16 cm de diamètre.

✣ Faites fondre le chocolat au bain-marie et mélangez-le délicatement avec la crème bouillante. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une texture lisse et tiède.

✣ Avec une spatule, mélangez le sucre glace, le sel, la Maïzena®, les amandes brutes et la levure chimique. Ajoutez les œufs. Versez la préparation dans le chocolat fondu, en remuant délicatement. Puis transvasez la pâte dans le moule jusqu'à 1 cm du bord et mettez à cuire au four pendant 25 à 30 min.

✣ Dès la sortie du four, imbibez directement le gâteau de Grand Marnier®.

LA GANACHE CHOCOLAT SPÉCIALE

✣ Hachez les chocolats et déposez-les dans un récipient.

✣ Faites bouillir la crème avec le sucre et le glucose, versez sur les chocolats hachés. À l'aide d'une spatule, mélangez l'ensemble afin d'obtenir une ganache bien lisse ; lorsqu'elle est à 35 °C, ajoutez le beurre pommade. Mixez afin de lisser la ganache.

✣ Chablonnez le moule de 17 cm de diamètre avec du chocolat noir fondu et un pinceau. Coulez la ganache dans le moule, puis posez le biscuit. Recouvrez de ganache à hauteur et lissez. Passez au frais le temps que le montage prenne.

✣ Démoulez en passant le moule dans de l'eau très chaude, posez sur un carton et saupoudrez très finement de cacao en poudre. Ce gâteau a une bonne conservation.

RECETTE FACILE

Guimauve au chocolat

POUR **12 OURSONS DE 60 G**

PRÉPARATION **35 MIN**

USTENSILES

- Des poches munies de douilles unies
- **1** thermomètre

POUR LA GUIMAUVE

- **12** feuilles (25 g) de gélatine
- **100 g** de chocolat noir à 100 % de cacao
- **500 g** de sucre semoule
- **150 g** d'eau
- **75 g** de sirop de glucose
- **6** blancs d'œufs
- **25 g** de sucre semoule

POUR LA FINITION

- **QS** de cacao amer en poudre
- **50 g** de chocolat noir fondu

LA GUIMAUVE

✜ Mettez à tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

✜ Râpez finement le chocolat au couteau.

✜ Versez les 500 g de sucre dans une casserole, ajoutez l'eau et le glucose, faites cuire ce mélange à feu moyen jusqu'à ce qu'il atteigne la température de 130 °C.

✜ Fouettez les blancs d'œufs au batteur électrique avec les 25 g de sucre que vous versez dès le début de l'opération. Dès que les blancs deviennent crémeux, versez-y en filet le sirop encore chaud. Ajoutez les feuilles de gélatine préalablement essorées du bout des doigts. Mélangez toujours au batteur à vitesse moyenne jusqu'à ce que la gélatine soit bien dissoute. Laissez tiédir, puis incorporez le chocolat râpé. Mélangez avec une cuillère en bois.

✜ Étalez sur votre plan de travail une feuille de papier sulfurisé, passez un peu d'huile dessus en couche fine, ou tout simplement de la bombe à graisse, et essuyez un peu avec un papier absorbant pour enlever le surplus. Laissez légèrement refroidir la guimauve à température ambiante, pour pouvoir la pocher tranquillement.

LA FINITION

✜ Sur le papier sulfurisé graissé, pochez les différentes tailles de boules pour former la tête, les oreilles et le museau des oursons. Assemblez le tout (cela colle tout seul), saupoudrez de cacao, puis coupez à l'aide d'un couteau chaud pour faire apparaître les zones claires des oreilles, des yeux et du museau. Formez les petits yeux avec un peu de chocolat fondu et un petit cornet en papier. Laissez reposer quelques heures afin que la guimauve cristallise un peu.

Paris-brest chocolat

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 119

Gâteau de Pâques

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 120

Ma petite chocolaterie de Christophe Felder et Camille Lesecq, photographies de Laurent Rouvrais, stylisme Sarah Vasseghi, éditions de La Martinière, 35 €.

Pourquoi mes moulages en chocolat ne sont pas réussis ?

Vous avez appris à tempérer le chocolat, vous avez acheté des moules fantaisie et, Pâques approchant, vous avez décidé de vous lancer… Finalement, ce n'est qu'un modeste succès d'estime (ou un délicieux ratage). Alors, pourquoi vos moulages n'ont-ils pas le même fini que ceux de votre chocolatier préféré ?

texte **Jean Mathat-Christol**

PARCE QUE CE N'EST **PAS LE BON CHOCOLAT**

Vous avez fait un grand tri dans votre placard à gourmandises et vous vous êtes dit que toutes ces délicieuses tablettes de dégustation feraient bien l'affaire une fois fondues. Erreur ! En dépit d'un pourcentage de cacao parfois très important, le chocolat de dégustation ne suit pas la même formule que le chocolat à dessert (le célèbre « chocolat de couverture », qui couvre donc). Ainsi, si vous pouvez éventuellement faire fondre le premier pour des mousses au chocolat ou des fourrages de gâteaux, sa composition en beurre de cacao et sucre, ou la présence d'autres ingrédients (stabilisateurs, émulsifiants, arômes) sont autant de risques dans le travail du chocolat ! Et surtout : gardez à l'esprit que si le chocolat de base est bon, le produit fini, même simple, sera bon aussi !

PARCE QUE LE PRODUIT **EST TROP FROID…**

Le souffleur de verre et le chocolatier ont un enjeu en commun : ils doivent maîtriser toutes les températures de leur matériau pour lui donner son aspect final, qui se caractérise par son brillant et sa solidité. Tempérer le chocolat (on parle aussi de « le mettre au point ») consiste à refroidir rapidement du chocolat fondu (faire passer le chocolat de 40-45 °C à 29-31 °C), afin de grouper ensemble et à la même température les cristaux qui entrent dans sa composition (et dont les point de fusion, densité et stabilité diffèrent, sinon ce serait trop simple). Une fois cette température atteinte, on réchauffe la masse à une température inférieure à celle de la fonte pour travailler le magma chocolatique dont la cristallisation – l'état final – est attendu autour de 20 °C.

… OU QUE LA PIÈCE **EST TROP CHAUDE !**

Dans les petites pâtisseries polyvalentes, on travaille le chocolat tôt, avant d'allumer les fours, pour éviter de trop réchauffer la pièce. Lorsque les pâtissiers se spécialisent, ils vont s'équiper de marbres (qui vont rester froids plus longtemps), voire de meubles réfrigérés (des tours), qui leur permettent d'avoir une surface de travail importante toujours maintenue à la même température (idéal pour le feuilletage, mais aussi pour le chocolat, donc). Conclusion : lorsque vous travaillez du chocolat, ne faites rien d'autre !

PARCE QUE LE MOULE **N'EST PAS ADAPTÉ…**

Si la plupart des moules du commerce se prêtent à bien des fantaisies, certaines matières sont mieux adaptées aux bonbons et chocolats fourrés. En général, les meilleures empreintes sont en résine thermodurcissable (copolyester) ou en résine thermoplastique (polycarbonate, Tritan) – bien qu'il existe des moules en silicone ou autres matériaux souples. Le plastique dur est pourtant plus recommandé pour mieux décoller les chocolats refroidis et éviter de les manipuler, donc de les chauffer, et finalement de les abîmer. Enfin, privilégiez des moules transparents (pour vérifier vos décors si vous travaillez en couleur).

PARCE QUE VOUS AVEZ VOULU ALLER **TROP VITE, TROP LOIN**

Commencez simple ! Avant de vous lancer dans des compositions multicolores avec un gel, une ganache et un fruit caramélisé, testez vos compétences avec des classiques : une truffe pour réviser la ganache, un moulage pour réviser le tempérage, et, dès que vous êtes à l'aise, une garniture au praliné ou à la confiture pour un fourrage de bonbons maison.

ÇA VA MIEUX EN LE DISANT

1. Plutôt que la tablette du supermarché, privilégiez un vrai chocolat de couverture, riche en beurre de cacao, dont la fluidité à la fonte est étudiée pour les moulages et enrobages.

2. Vous ne pouvez pas vous passer du tempérage : cette opération rend le chocolat cassant, résistant et brillant. Si le chocolat n'est pas tempéré, certains cristaux peuvent migrer et donner à la surface du chocolat des traces grasses blanches.

3. Vérifiez la fiche produit : selon les fournisseurs (et les qualités intrinsèques de leurs produits), le tempérage va varier d'un chocolat à l'autre. En général, une courbe de tempérage idéale est indiquée sur l'emballage.

4. Travaillez dans un endroit frais et propre : il est très facile que des ingrédients inattendus deviennent des inclusions dommageables dans vos créations !

ILS ONT PARTICIPÉ À CE NUMÉRO

AMANDA BANKERT, Boneshaker, 77 rue d'Aboukir, 75002 Paris

ANTHONY COQUEREAU, Hôtel Fouquet's, 99 av. des Champs Élysées, 75008 Paris

AURÉLIEN COHEN, les Pâtisseries d'Aurélien, 60 rue de la Sablière, 92600 Asnières-sur-Seine

BENOÎT CHARVET, restaurant Paul Bocuse, 40 quai de la Plage, 69660 Collonges-au-Mont-d'Or

CHRISTOPHE ADAM, L'Éclair de Génie, Paris

CHRISTOPHE APPERT, Angelina, 226 rue de Rivoli, 75001 Paris

CHRISTOPHE FELDER ET CAMILLE LESECQ, Les pÂtissiers, 29 rue du Marechal Foch Hauptstross, 67190 Mutzig ; 1 rue Mercure, 67120 Dorlisheim

DESTY BRAMI, Madeleine by Ferrières, 1 av. Joseph Paxton, 77164 Ferrières-en-Brie

ERIC KAYSER, www.maison-kayser.com

FLORENCE LESAGE, époque Fleur de Loire, 26 quai Villebois Mareuil, 41000 Blois

FLORIAN GRAD, Pâtisserie Victoire, 12 rue Principale, 13540 Aix-en-Provence

FRANÇOIS PERRET, Hôtel Ritz Paris, 15 place Vendôme, 75001 Paris

HUNGRY BELLY, 12 av. de la Gare, 64200 Biarritz

JOJO & CO, 37 rue du Roi de Sicile, 75004 Paris ; 5 rue Bleue, 75009 Paris

JORDAN GASCO, Le Chambard, 9-13 rue du Général de Gaulle, 68240 Kaysersberg

JULIEN PERRINET, Park Hyatt, Tokyo

KEVIN YAU ET JÉRÔME RAFFAELLI, Oh Faon !, 2 rue Edmond Rostand, 13006 Marseille

MAISON PARIÈS, 1 place Bellevue, 64200 Biarritz

MARIE REBUFFAT, 50 rue Émile Zola, 13009 Marseille

MATTHIEU DALMAIS, Jolie Miche, 176 av. de Clichy, 75017 Paris

NARAE KIM, Park Hyatt Paris-Vendôme, 5 rue de la Paix, 75002 Paris

NICOLAS BERGER, www.chocolat-nicolasberger.com

NOÉMIE GIORNO, My Little Kitchen, 5 rue Lejemptel, 94300 Vincennes

NY AINA BERNARDSON, café Bretelles, 57 rue de Zurich et 36 rue du Bain aux Plantes, 67000 Strasbourg

PASCAL HAINIGUE, Auberge de l'Ill, 2 rue de Collonges au Mont d'Or, 68970 Illhaeusern

PETITE PÂTISSERIE, 43 rue Jean Moulin, 44980 Sainte-Luce-sur-Loire

PHILIPPE TAYAC, Philippe Tayac Pâtisserie, 15 rue du Maréchal Joffre, 06000 Nice

PLAQ, 4 rue du Nil, 75002 Paris

SÉBASTIEN SERVEAU, Pâtisserie Fine, 16 rue Royale, 78000 Versailles

SOLENN LE SQUER ET THOMAS PADOVANI, Frappe, 7 rue Sedaine, 75011 Paris

STANISLAS RICOU, Brix pâtisserie, 55 av. Coligny, 17000 La Rochelle

STÉPHANIE TOUZET ET MATTHIEU BUCHALSKI, L'Ogre de Carrouselberg, 17 rue des Vieux Murs, 59800 Lille

SUKYOUNG AN, Petit Grain, 7 rue Denoyez, 75020 Paris

TOM COLL, Burj Al Arab, Dubaï

YUKI HAYATO, Pâtisserie Rayonnance, 17 rue de Maubeuge, 75009 Paris

YVAN CHEVALIER, 9 rue de Nemours, 35000 Rennes

CAHIER TECHNIQUE

Attention, les recettes qui suivent sont l'œuvre de pâtissiers professionnels. Tous les jours, l'équipe de *Fou de Pâtisserie* donne le meilleur d'elle-même pour vous faire découvrir leur talent. Ils ont la gentillesse de partager avec vous leurs recettes, le plus souvent inédites. Car c'est cela la pâtisserie : l'échange, le partage, la transmission. C'est unique et rare.

Ces recettes sont le fruit de leur travail acharné, passionné, exigeant. Ils nous les confient pour que nous puissions les publier.

De nombreuses relectures sont effectuées avec la plus grande rigueur par la rédaction afin que ces recettes soient lisibles, accessibles et exactes. Mais les journalistes du magazine ne sont en aucun cas responsables de leur contenu, ils ne les écrivent pas ; seuls les chefs le font et nous leur en laissons la paternité.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir à réaliser leurs créations.

INDEX DES RECETTES

Agrumes, croustillant amande-coco, crème citron 118
Antoinette 124
Apple pie donut 128
Brookie géant chocolat caramel sans gluten 80
Café frappé caramel 79
Chocolat cubain de Nicolas berger, poivre et grué de cacao en crème glacée 112
Chocolate 128
Chou exotique 108
Chou pistache rose 108
Croissant caramel au beurre salé 122
Cupcake marbré praliné noisette 121
Donuts (recettes de base) 95
Éclair aux fruits secs 109
Fraisier 123
Gâteau basque à la cerise 129
Gâteau basque à la confiture de fraise 84
Gâteau basque au chocolat 128
Gâteau basque au maïs sans gluten 129
Gâteau de Pâques 120
Guimauve au chocolat 100
Mille club 116
Millefeuille 115
Millefeuille chocolat noir pure origine 112
Millefeuille cœur coulant aux 3 vanilles 114
Millefeuille de vanilles 113
Mockele 106
Mont-blanc chocolat 65
Nuage aux agrumes 118
P'tits Pouchins à la noix de pécan 110
Paris-brest cacahuètes 109
Paris-brest chocolat 119
Paris-brest pistache et fleur d'oranger 59
Pavlova rhubarbe et herbes fraîches 120
Raspberry béret 128
Religieuse au café 90
Religieuse au caramel 126
Religieuse pain d'épices et cassis 125
Religieuse pistache 127
Rondin chocolat 99
Roulé aux amandes 122
Saint-honoré amande orange 110
Tarte agrumes et orange sanguine 117
Tarte chocolat fleur de sel 111
Tarte citron 67
Tarte orange sanguine 117
Tarte pécan-caramel 68
Tartelettes oranges sanguines et poivre de Timut 116
Vanilla 127

LES CLOCHES SONT LÀ, VIVE LE CHOCOLAT !

Les moulages en chocolat, si c'est bien expliqué, ce n'est pas compliqué. Alors on suit les profs Felder et Lesecq, pour réaliser ce joli petit Mockelé, créature gourmande sortie tout droit du magnifique livre que les deux pâtissiers consacrent au chocolat et qui vient de sortir aux éditions de la Martinière. Vivement les fêtes de Pâques.

LE MOCKELÉ

RÉALISATION : **ENVIRON 2 H**

POUR 1 MOCKELÉ

1 kg de chocolat tempéré

LE MOULAGE EN CHOCOLAT

1. Pour mouler des œufs (ou d'autres pièces creuses) en chocolat, il est toujours préférable de prévoir une quantité de chocolat tempéré plus importante que nécessaire, car le chocolat fige vite et il est plus facile de le travailler en grande quantité.

2. Préparez vos moules : essuyez-les soigneusement avec un coton pour les lustrer.

3. Versez du chocolat tempéré dans le moule jusqu'à ras bord. Tapotez le moule sur la table pour enlever les bulles. **(Photo 1)**

4. Reversez le surplus de chocolat dans le récipient de chocolat tempéré. Tapotez le moule avec une spatule pour ôter l'excédent de chocolat, afin d'obtenir une couche pas trop épaisse. Raclez le débord avec une Maryse ou une spatule en Inox. **(Photo 2)**

5. Retournez le moule sur une grille posée sur une plaque (pour récupérer le chocolat qui risque de couler). Laissez figer à température ambiante une dizaine de minutes.

6. Au bout de 10 min, retournez le moule et ébarbez le tour avec une petite spatule, sans abîmer le moule, puis laissez figer complètement.

7. Une fois le chocolat bien figé, recommencez la même opération en suivant les étapes 3 à 6 pour apposer une deuxième couche de chocolat dans le moule.

8. Quand la deuxième couche est bien figée, mettez au frais environ 30 min.

9. Démoulez délicatement. **(Photo 3)** Au frais, le chocolat se rétracte un peu. Si les œufs (ou les autres pièces) ne se démoulent pas tout seuls, mettez-les quelques instants au congélateur.

Conservez dans une boîte hermétique, à température ambiante en hiver, au frais en été ou dans une cave à vin, idéalement à 10-12 °C.

LE MOULAGE DU MOCKELÉ

Moulez en chocolat :
✤ 1 œuf de 14 cm de longueur (pour le corps) avec 2 couches de chocolat.
✤ 1 œuf de 6 cm de longueur (pour la tête) avec 2 couches de chocolat.
✤ 1 tablette carrée de 8 cm de côté, épaisseur 5 mm, poids 50 g, sinon prenez une tablette de chocolat que vous coupez en 2.
✤ 1 petit œuf (pour la queue), sinon prenez 1 œuf au praliné déjà prêt.

LE MONTAGE DU MOCKELÉ

Le corps
✤ Collez les œufs ensemble en chauffant chaque œuf contre une plaque chaude. **(Photo 4)**
✤ Faites fondre la pointe du gros œuf et collez-le en biais sur la tablette (grattez légèrement la tablette avec un couteau afin que le collage tienne).
✤ Collez la tête sur le corps de la même façon.
✤ Faites des copeaux de chocolat au lait : étalez du chocolat sur la table, laissez figer, et raclez avec un grand couteau.
✤ Masquez le corps avec du chocolat au lait fondu à l'aide d'un pinceau. Saupoudrez directement des copeaux en les faisant coller. **(Photo 5)**
✤ Pulvérisez le corps avec un mélange de beurre de cacao et de chocolat noir ou lait fondu.

Les oreilles
✤ Torréfiez des amandes hachées.
✤ Détaillez des formes d'oreille dans un carton épais pour obtenir un chablon.
✤ Mélangez autant d'amandes que de chocolat noir pour les oreilles et versez dans le chablon. **(Photo 6)**
✤ Laissez figer puis masquez un côté des oreilles avec du chocolat blanc. **(Photo 7)**

LA FINITION
✤ Collez les oreilles avec du chocolat tempéré.
✤ Collez la queue avec du chocolat tempéré.
✤ Préparez les yeux en chocolat blanc et noir, laissez figer et collez. Dessinez le nez en chocolat blanc directement sur l'œuf.

Ma petite chocolaterie de Christophe Felder et Camille Lesecq, photographies de Laurent Rouvrais, stylisme Sarah Vasseghi, éd. de La Martinière, 35 €.

Toutes les recettes qui vous ont séduits dans nos pages sont expliquées ici.

D'ICI ET D'AILLEURS

CHOU PISTACHE ROSE

Par Noémie Giorno
(My Little Kitchen, Vincennes)

POUR : **20 CHOUX ENVIRON**
PRÉPARATION : **1 H 30**
CUISSON : **30 MIN**
REPOS : **2 H**

POUR LA CRÈME MOUSSELINE À LA PISTACHE

440 g de lait entier
100 g de jaunes d'œufs
70 g de sucre
50 g de fécule de maïs
40 g de pâte de pistache
70 g de beurre

POUR LE CRAQUELIN

80 g de beurre
66 g de farine T65
80 g de cassonade

POUR LA PÂTE À CHOUX

250 g d'eau
125 g de beurre
3 g de sel
5 g de sucre
150 g de farine T65
250 g d'œufs

POUR LA CHANTILLY À LA ROSE

300 g de crème à 35 %
125 g de mascarpone
40 g de sucre glace
12 gouttes d'arôme de rose

POUR LE NAPPAGE ET LE DÉCOR

100 g de nappage cristal Valrhona
15 g d'eau
QS de poudre de vanille
QS de pétales de rose séchés

LA CRÈME MOUSSELINE

✣ Pendant que le lait chauffe, fouettez les jaunes avec le sucre puis la fécule.
✣ Versez le lait bouillant en fouettant.
✣ Remettez l'ensemble à cuire jusqu'à épaississement, comme une crème pâtissière classique.
✣ Ajoutez la pâte de pistache après cuisson. Faites refroidir rapidement.
✣ Détendez cette crème pâtissière au batteur, ajoutez le beurre pommade à la même température.

LE CRAQUELIN

✣ Mélangez les ingrédients à la feuille du robot.
✣ Quand c'est homogène, abaissez à 1,5 mm d'épaisseur, réservez au congélateur.

LA PÂTE À CHOUX

✣ Chauffez l'eau avec le beurre, le sel et le sucre. Incorporez la farine tamisée en une fois.
✣ Dans la cuve du robot, faites tourner la pâte 5 min pour la faire retomber à 65 °C environ. Ajoutez les œufs un à un.
✣ Pochez vos choux dans moules demi-sphères de 5 cm de diamètre. Congelez-les 2 h.
✣ Démoulez, cuisez-les avec le craquelin taillé à 5 cm, 25 min à 180 °C.

LA CHANTILLY À LA ROSE

✣ Montez l'ensemble des ingrédients. Réservez la chantilly au frais

LE NAPPAGE ET LA FINITION

✣ Mélangez au mixeur plongeant le nappage avec l'eau et la poudre de vanille.
✣ Garnissez les choux de crème mousseline, puis pochez une belle rosace de chantilly sur les choux.
✣ Creusez la chantilly avec une cuillère à pomme parisienne par exemple. Pochez le nappage et décorez avec des pétales de rose.

CHOU EXOTIQUE

Par Yvan Chevalier (Rennes)

POUR : **10 CHOUX**
PRÉPARATION : **1 H 30**
CUISSON : **35 MIN**
REPOS : **6 H**

POUR LA GANACHE MONTÉE AU CITRON VERT

79 g de crème liquide à 35 % (1)
Les zestes de 1/2 de citron vert
3 g de gélatine en poudre
17 g d'eau
26 g de purée de citron vert
64 g de chocolat de couverture ivoire
210 g de crème liquide à 35 % (2)

POUR LA COMPOTÉE DE MANGUE

117 g de purée de mangue
39 g de purée de fruits de la Passion
33 g de sucre cristal
3 g de pectine NH
104 g de mangue
0,5 g de gomme de xanthane
1 g de gélatine en poudre 200 Bloom
3 g d'eau

POUR LE CRAQUELIN

43 g de beurre doux
53 g de cassonade
53 g de farine T55

POUR LA PÂTE À CHOUX

50 g de lait entier
50 g d'eau
40 g de beurre doux
1 g de sel fin
60 g de farine T55
100 g d'œufs
QS de lait entier (2)

POUR LE CRÉMEUX EXOTIQUE

33 g de purée d'ananas
9 g de banane fraîche
12 g de purée de noix de coco
9 g de purée de fruits de la Passion
25 g de jaune d'œuf
29 g d'œuf entier
27 g de sucre cristal
27 g de beurre doux
1 g de gélatine en poudre
7 g d'eau
1 g d'acide citrique

POUR LE MONTAGE

½ citron vert

LA GANACHE MONTÉE AU CITRON VERT

✣ Faites gonfler la gélatine dans l'eau froide.
✣ Chauffez la crème (1) avec les zestes de citron vert. Faites-y fondre la masse de gélatine.
✣ Versez sur le chocolat en l'intégrant avec une Maryse.
✣ Ajoutez la purée de citron vert, la crème (2) froide, mixez.
✣ Laissez au moins 6 h au frais (ou une nuit).
✣ Montez au batteur.

LA COMPOTÉE DE MANGUE

✣ Faites gonfler la gélatine dans l'eau froide.
✣ Chauffez les purées à 40 ° C.
✣ Mélangez le sucre, la pectine et la gomme. Versez en pluie en fouettant.
✣ Incorporez la mangue fraîche coupée en dés.
✣ Donnez une ébullition, faites fondre la masse de gélatine.
✣ Coulez dans des moules de 4 cm de diamètre et congelez au moins 4 h.

LE CRÉMEUX

✣ Faites gonfler la gélatine dans l'eau froide.
✣ Mixez les purées avec la banane fraîche, chauffez l'ensemble.
✣ Mélangez tous les œufs avec le sucre, blanchissez.
✣ Versez les purées chaudes en fouettant, portez à ébullition.
✣ Faites-y fondre la masse de gélatine puis le beurre hors du feu.
✣ Mélangez l'acide citrique avec son poids en eau, incorporez à la casserole.
✣ Mixez, coulez dans des moules palet de 4 cm de diamètre (comptez 18 g par moule).
✣ Congelez au moins 4 h.

LE CRAQUELIN

✣ Mélangez le beurre pommade avec la cassonade, puis la farine. Étalez à 3 mm d'épaisseur.
✣ Réservez au congélateur.

LA PÂTE À CHOUX

✣ Chauffez l'eau avec le lait, le beurre et le sel.
✣ Ajoutez la farine tamisée hors du feu, remettez sur le feu pour dessécher brièvement la pâte à choux.
✣ Versez dans un cul-de-poule, laissez retomber à 50 °C.
✣ Versez petit à petit les œufs à température ambiante. Ajoutez si besoin un peu de lait tiède pour avoir une texture en bec d'oiseau.
✣ Pochez des choux de 5,5 cm de diamètre. Déposez des craquelins de la même taille.
✣ Cuisez 35 min à 160 ° C.

LE MONTAGE

✣ Coupez le dessus du chou.
✣ Chemisez de ganache montée, insérez le palet de crémeux exotique.
✣ Vous pouvez (c'est facultatif) poser un disque fin de chocolat blanc tempéré sur le dessus, de 7 cm de diamètre.
✣ Posez alors le palet de compotée.
✣ Pochez de la ganache montée tout autour.
✣ Râpez un peu de citron vert frais.

ÉCLAIR AUX FRUITS SECS

Par Anthony Coquereau (Hôtel Fouquet's, Paris)

POUR : **10 ÉCLAIRS**
PRÉPARATION : **2 H**
CUISSON : **1 H**
REPOS : **1 NUIT**

POUR LA CHANTILLY PÉCAN (LA VEILLE)
167 g de crème à 35 %
17 g de sucre
8 g de masse de gélatine
20 g de noix de pécan
10 g de pâte de noix de pécan

POUR LA PÂTE À CHOUX
80 g de lait (1)
105 g d'eau
46 g de beurre
46 g d'huile neutre
4 g de sel
125 g de farine
163 g d'œufs entiers
30 g de lait (2)

POUR LE CRÉMEUX
202 g de crème
48 g de jaunes d'œufs
26 g de sucre
14 g de masse de gélatine

POUR LA PÂTE DE FRUITS SECS
59 g de noisettes
44 g d'amandes
15 g de pâte de cacahuètes
44 g de noix de pécan

POUR LA CRÈME AUX FRUITS SECS
50 g de crémeux
5 g de pâte de fruits secs

POUR LE PRALINÉ NOISETTE
250 g de noisettes brutes
250 g de noisettes émondées
50 g de sucre
8 g de fleur de sel
28 g de beurre de cacao

POUR LES AMANDES ET NOIX DE PÉCAN CARAMÉLISÉES
50 g d'eau
50 g de glucose
50 g de sucre
Quelques amandes et noix de pécan entières

POUR LES CACAHUÈTES CHOUCHOU
25 g de sucre
8 g d'eau
63 g de cacahuètes salées
8 g de beurre de cacao

POUR LE DÉCOR
QS de peaux de noisette

LA CHANTILLY PÉCAN (LA VEILLE)

✣ Chauffez la crème, ajoutez les noix de pécan et mixez. Laissez infuser 30 min à couvert, hors du feu.
✣ Chinoisez la crème, réchauffez-la, ajoutez le sucre.
✣ Portez-la à ébullition, incorporez la masse de gélatine et la pâte de noix de pécan, mixez et réservez au frais.
✣ Le lendemain, montez-la au batteur.
✣ Pochez avec une douille chemin de fer de longues bandes.
✣ Congelez-les (le chef les pulvérise aussi avec un flocage de chocolat noir, beurre de cacao et huile de pépins de raisin, mais c'est facultatif).
✣ Coupez les bandes à 14 cm.

LA PÂTE À CHOUX

✣ Portez à ébullition le lait (1) avec l'eau, le beurre, l'huile, le sel.
✣ Hors du feu, ajoutez la farine et mélangez énergiquement à la spatule. Desséchez la pâte sur feu moyen. Débarrassez, tournez au batteur 2 min en vitesse moyenne.
✣ Ajoutez les œufs petit à petit. Terminez par le lait (2).
✣ Pochez des éclairs de 14 cm de long avec une douille cannelée.
✣ Cuisez-les à 140 °C, chaleur statique, pendant 1 h.

LE CRÉMEUX

✣ Portez la crème à ébullition.
✣ Fouettez les jaunes avec le sucre. Versez le liquide bouillant en fouettant.
✣ Remettez le tout à cuire à 84 °C, comme une crème anglaise classique.
✣ Ajoutez hors du feu la masse de gélatine, mixez, faites refroidir au réfrigérateur.

LA PÂTE DE FRUITS SECS

✣ Mixez tous les fruits secs ensemble pour obtenir une pâte.

LA CRÈME AUX FRUITS SECS

✣ Mélangez le crémeux neutre avec la pâte de fruits secs.

LE PRALINÉ NOISETTE

✣ Torréfiez les noisettes 30 min à 150 ° C.
✣ Faites un caramel à sec à 180 °C.
✣ Mixez le caramel refroidi et les noisettes refroidies. Mixez enfin avec le sel et le beurre de cacao, grossièrement.

LES AMANDES ET PÉCANS CARAMÉLISÉES

✣ Cuisez l'eau avec le sucre et le glucose, en caramel.
✣ Trempez les pécans et amandes dedans, faites-le refroidir.

LES CACAHUÈTES CHOUCHOU

✣ Cuisez le sucre avec l'eau à 121 °C, ajoutez les cacahuètes. Mélangez bien en cuisant pour sabler, puis caraméliser.
✣ Ajoutez le beurre de cacao.
✣ Débarrassez sur une feuille en les séparant bien.

LE MONTAGE

✣ Percez les éclairs par le bas.
✣ Garnissez avec un peu de pâte de fruits secs, puis de crémeux neutre.
✣ Idéalement, il faut tempérer le praliné, comme du chocolat. Glacez alors les éclairs avec ce praliné à 27 ° C.
✣ Déposez la bande de chantilly congelée.
✣ Pochez des points de crème aux fruits secs.
✣ Décorez avec les fruits secs caramélisés, des chouchous et des peaux de noisettes brutes.

PARIS-BREST CACAHUETES

Par Philippe Tayac (Nice)

POUR : **10 PARIS-BREST**
PRÉPARATION : **1 H 30**
CUISSON : **40 MIN**
REPOS : **1 NUIT**

POUR LE PRALINÉ AUX CACAHUÈTES (LA VEILLE)
150 g de cacahuètes
50 g de sucre
20 g d'eau
1 g de fleur de sel
12 g d'huile de pépins de raisin

POUR LA CRÈME DIPLOMATE AUX CACAHUÈTES (LA VEILLE)
300 g de lait
180 g de praliné aux cacahuètes
80 g de jaunes d'œufs
100 g de sucre
25 g de fécule de maïs
4,5 g de gélatine en feuilles
110 g de beurre
210 g de crème à 35 %

POUR LE CRAQUELIN
250 g de beurre pommade
300 g de cassonade
300 g de farine

POUR LA PÂTE À CHOUX
50 g de lait
50 g d'eau
40 g de beurre
2 g de sel
2 g de sucre
90 g de farine T55
100 g d'œufs entiers

POUR LE MONTAGE
QS d'éclats de cacahuètes

LE PRALINÉ AUX CACAHUÈTES (LA VEILLE)

✣ Torréfiez les cacahuètes 15 min à 140 ° C.

✣ Faites un caramel avec le sucre et l'eau. Coulez-le sur les cacahuètes.

✣ Quand tout a refroidi, mixez avec la fleur de sel.

✣ Terminez en ajoutant l'huile.

LA CRÈME DIPLOMATE AUX CACAHUÈTES (LA VEILLE)

✣ Chauffez le lait avec le praliné.

✣ Fouettez les jaunes avec le sucre puis la fécule.

✣ Versez le lait bouillant en fouettant, remettez l'ensemble à cuire jusqu'à une bonne ébullition, en fouettant toujours.

✣ Hors du feu, ajoutez le beurre en cubes et faites-y fondre la gélatine ramollie. Mixez, filmez et laissez au frais jusqu'au lendemain.

✣ Le lendemain, montez la crème à 35 % et incorporez-la à la pâtissière.

LE CRAQUELIN

✣ Mélangez tous les ingrédients à la feuille.

✣ Dès que la pâte est homogène, étalez-la entre deux feuilles de papier sulfurisé à hauteur du grain de cassonade.

✣ Détaillez des disques de 7 cm de diamètre, gardez au congélateur.

LA PÂTE À CHOUX

✣ Faites bouillir le lait, l'eau, le beurre, le sel, et le sucre.

✣ Hors du feu, ajoutez la farine tamisée avant de refaire sécher sur la plaque de cuisson.

✣ Mettez au batteur avec la feuille à vitesse lente, jusqu'à évaporation de la vapeur.

✣ Ajoutez les œufs un à un jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

✣ Pochez à l'aide d'une douille cannelée des disques de 7 cm de diamètre.

✣ Déposez le craquelin dessus et enfournez pendant 22 min à 175 ° C

LE MONTAGE

✣ Découpez les choux dans l'épaisseur. Pochez un fond de praliné, puis, avec une douille cannelée, la crème diplomate.

✣ Pochez une deuxième ligne de praliné puis de crème diplomate.

✣ Fermez le chou, pochez un trait de praliné pour coller des éclats de cacahuètes.

P'TITS POUCHINS À LA NOIX DE PÉCAN

Par Stéphanie Touzet et Matthieu Buchalski (L'Ogre de Carrouselberg, Lille)

POUR : **30 P'TITS POUCHINS**
PRÉPARATION : **1 H**
CUISSON : **35 MIN**
REPOS : **2 H**

POUR LA CRÈME LÉGÈRE VERGEOISE VANILLE

160 g de lait
½ gousse de vanille
50 g de vergeoise brune
5 g de fécule
70 g de jaunes d'œufs
10 g de beurre
200 g de crème liquide à 35 %

POUR LE PRALINÉ AUX NOIX DE PÉCAN

(il y aura des restes)
230 g de noix de pécan
135 g de sucre
35 g d'eau

POUR LE CRAQUELIN

80 g de beurre
100 g de cassonade
100 g de farine

POUR LA PÂTE À CHOUX

150 g de lait
50 g d'eau
5 g de sucre
3 g de sel
80 g de beurre
120 g de farine
180 g d'œufs entiers

POUR LE MONTAGE

15 noix de pécan
QS de sucre glace
QS de sirop de glucose

LA CRÈME LÉGÈRE VERGEOISE VANILLE

✣ Mélangez la fécule et la vergeoise, ajoutez les jaunes et blanchissez au fouet.

✣ Chauffez le lait jusqu'à frémissement avec la vanille grattée. Versez sur les jaunes en fouettant, remettez à cuire jusqu'à ébullition.

✣ Hors du feu, incorporez le beurre.

✣ Débarrassez, filmez au contact, laissez refroidir au réfrigérateur.

✣ Montez la crème liquide, pas trop serrée. Mélangez cette crème montée à la crème pâtissière refroidie, délicatement.

LE PRALINÉ

✣ Torréfiez les noix de pécan au four à 160 °C pendant 10 min.

✣ Faites un caramel avec l'eau et le sucre. Versez le caramel sur les noix de pécan.

✣ Laissez refroidir avant de mixer.

LE CRAQUELIN

✣ Mélangez à la spatule le beurre ramolli, la cassonade et la farine.

✣ Étalez entre deux feuilles de papier cuisson sur 2 mm d'épaisseur. Laissez prendre au congélateur.

LA PÂTE À CHOUX

✣ Chauffez le lait, l'eau, le sucre, le sel et le beurre en remuant régulièrement jusqu'à ébullition.

✣ Versez la farine d'un coup en mélangeant à la spatule.

✣ Baissez le feu et faites suer la pâte quelques instants pour la dessécher jusqu'à ce qu'elle forme une boule. Débarrassez dans un cul-de-poule.

✣ Incorporez petit à petit les œufs en incorporant bien à chaque fois.

✣ Avec une poche à douille unie de 18, pochez de petits éclairs de 4,5 cm de longueur.

✣ Détaillez des craquelins de 4,5 x 3cm pour les poser sur chaque chou.

✣ Cuisez-les 22 min à 160 °C.

LE MONTAGE

✣ Découpez en deux dans la longueur les noix de pécan.

✣ Garnissez les choux de crème légère puis d'un peu de praliné pécan.

✣ Saupoudrez de sucre glace, collez une demi-noix de pécan (par exemple avec une pointe de sirop de glucose).

SAINT-HONORÉ AMANDE ORANGE

Par Sébastien Serveau (Pâtisserie Fine, Versailles)

POUR : **2 ENTREMETS DE 6 PARTS**
PRÉPARATION : **3 H**
CUISSON : **2 H**
REPOS : **4 H**

POUR LE CRAQUELIN

35 g de beurre
45 g de cassonade
45 g de farine T45

POUR LA PÂTE À CHOUX

62 g de lait ½ écrémé
62 g d'eau
62 g de beurre
2,5 g de sel
4 g de sucre semoule
75 g de farine T45
110 à 125 g d'œufs

POUR LE BISCUIT SHORTBREAD

200 g de beurre
1 gousse de vanille
2 g de sel
110 g de sucre glace
20 g de jaune d'œuf
250 g de farine
QS de beurre de cacao

POUR LA MARMELADE D'ORANGE

175 g d'orange (1 orange)
1 g de sel
100 g de jus d'orange
30 g de sucre semoule
20 g d'orange confite

POUR LE CRÉMEUX VANILLE ORANGE

300 g de crème à 35 %
Les zestes de 1/2 orange
½ gousse de vanille
75 g de jaunes d'œufs
45 g de sucre semoule
15 g de masse de gélatine

POUR LE BISCUIT MOELLEUX AUX AMANDES

37 g d'œuf
37 g de jaunes d'œufs
18 g de farine T45
55 g de sucre glace

55 g de poudre d'amande
100 g de blancs d'œufs
25 g de sucre semoule

POUR LA PÂTE D'AMANDE TORRÉFIÉE

120 g d'amandes brutes

POUR LA CHANTILLY AMANDE

500 g de crème à 35 %
40 g de sucre semoule
60 g de pâte d'amande

POUR LE PRALINÉ AMANDE VANILLE

150 g de sucre semoule
50 g d'eau
180 g d'amandes brutes
20 g de beurre frais
1 gousse de vanille de Tahiti
1 g de fleur de sel
20 g d'huile de pépins de raisin

LE CRAQUELIN

✣ Mélangez à la feuille le beurre et la cassonade, ajoutez la farine.
✣ Étalez à 2 mm d'épaisseur, maximum.
✣ Passez un court instant au congélateur, détaillez des disques de 3 cm de diamètre, réservez au frais.

LA PÂTE À CHOUX

✣ Portez à ébullition le lait, l'eau, le beurre, le sucre et le sel.
✣ Ajoutez la farine d'un coup, desséchez 2 min sur le feu.
✣ Faites tourner la pâte doucement dans le robot à la feuille pour enlever la vapeur. Ajoutez les œufs petit à petit pour avoir une pâte lisse et brillante.
✣ Avec une poche à douille n° 10, dressez des choux de 2 cm de diamètre.
✣ Déposez les craquelins, cuisez à 150 ° C pendant 30 min, four ventilé.

LE BISCUIT SHORTBREAD

✣ Mélangez le beurre mou avec les grains de la gousse de vanille, le sel et le sucre glace.
✣ Lorsque le mélange est homogène, ajoutez les jaunes.
✣ Mélangez, ajoutez la farine, stoppez le mélange dès qu'il est homogène.
✣ Filmez pour au moins 1 h au frais.
✣ Étalez à 5 mm d'épaisseur et 20 cm de diamètre. Cuisez sur un tapis de silicone ajouré à 140 °C pendant 30 min environ.
✣ Badigeonnez d'un peu de beurre cacao fondu pour imperméabiliser.

LA MARMELADE D'ORANGE

✣ Piquez l'orange avec une fourchette.
✣ Blanchissez une première fois dans l'eau bouillante salée. Répétez 4 fois de plus, départ à l'eau froide, en changeant l'eau à chaque fois.
✣ Hachez au robot-coupe avec le sucre et l'orange confite.
✣ Cuisez à feu moyen dans une casserole avec le jus d'orange jusqu'à ce qu'il ne reste quasiment plus de liquide.

LE CRÉMEUX VANILLE ORANGE

✣ Portez à ébullition la crème avec les zestes et la vanille grattée. Mixez, filmez, laissez infuser 15 min.
✣ Mélangez les jaunes avec le sucre semoule.
✣ Réchauffez la crème, chinoisez-la en fouettant sur les œufs.
✣ Remettez à cuire l'ensemble à la nappe comme une crème anglaise classique. Mixez 2 min, ajoutez la masse de gélatine.
✣ Faites refroidir au frais.

LE BISCUIT MOELLEUX

✣ Montez les jaunes et l'œuf avec les poudres, pendant 5 min, au fouet.
✣ Montez à part les blancs, serrez-les avec le sucre (texture mousseuse)
✣ Mélangez 1/3 des blancs dans le premier appareil, puis le reste.
✣ Étalez cette masse sur ¼ de plaque 60 x 40 cm.
✣ Cuisez à 200 ° C pendant 7 min.
✣ Glissez le biscuit sur une grille, détaillez 2 disques de 16 cm de diamètre.

LA PÂTE D'AMANDE TORRÉFIÉE

✣ Torréfiez les amandes 50 min à 150 °C au four.
✣ Laissez refroidir avant de mixer finement au robot hachoir.

LA CHANTILLY

✣ Portez tous les ingrédients à ébullition, mélangez et refroidissez rapidement.
✣ Laissez au moins 4 h au frais.
✣ Montez à vitesse moyenne.

LE PRALINÉ AMANDE VANILLE

✣ Cuisez l'eau et le sucre à 116 °C.
✣ Versez les fruits secs, mélangez à la spatule jusqu'à ce que le sucre masse puis caramélise.
✣ Prélevez une amande, coupez-la en deux pour vérifier la cuisson.
✣ Rajoutez le beurre et les grains de vanille, mélangez, ajoutez la fleur de sel.
✣ Versez sur un tapis de cuisson, mixez une fois froid, ajoutez l'huile.
✣ Réservez au frais.

LE MONTAGE

✣ Pochez de la marmelade pour coller le biscuit moelleux au centre du shortbread.
✣ Pochez une fine couche de marmelade sur le biscuit.
✣ Garnissez les choux de crémeux, pochez aussi une couche de crémeux sur la marmelade.
✣ Injectez par endroit du praliné dans le crémeux.
✣ Collez les choux, pochez harmonieusement à la douille saint-honoré la chantilly.
✣ Vous pouvez décorer avec des disques de chocolat Inspiration Amande Valrhona en orange.

BIOPIC

TARTE CHOCOLAT FLEUR DE SEL

Par Stanislas Ricou
(Pâtisserie Brix, La Rochelle)

POUR : **6 PARTS**
PRÉPARATION : **1 H**
CUISSON : **26 MIN**
RÉFRIGÉRATION : **30 MIN**
CONGÉLATION : **1 H 30**

POUR LA PÂTE SABLÉE CHOCOLAT

150 g de beurre
2,5 g de sel
92 g de sucre
46 g de jaunes d'œufs
70 g de fécule de pomme de terre
140 g de farine
18 g de cacao en poudre
18 g de blanc d'œuf
QS de beurre pour les moules

POUR LA CRÈME CHOCOLAT

150 g de chocolat Indonésie 65 % Nicolas Berger
16 g de chocolat au lait Pérou 40 % Nicolas Berger
24 g de sucre glace
16 g de beurre
45 g d'œufs
65 g de lait
164 g de crème

POUR LE DÉCOR CHOCOLAT

QS de chocolat Indonésie 65 % Nicolas Berger
QS de fleur de sel
QS de grué de cacao

LA PÂTE SABLÉE CHOCOLAT

✣ Mélangez les poudres avec une partie du beurre. Sablez le mélange avec les doigts ou à l'aide de la feuille du robot. Ajoutez le reste de beurre. Une fois le mélange bien homogène, ajoutez les jaunes et le blanc d'œuf. Laissez reposer 30 min au réfrigérateur.
✣ Étalez la pâte sur 2 mm, piquez-la uniformément et détaillez des bandes de 2,5 cm de large et des cercles de 7 cm de diamètre.
✣ Graissez des cercles à tartelettes avec du beurre ou une bombe de graisse.
✣ Déposez la bande autour du cercle. Enlevez le surplus de pâte à l'aide d'un couteau.
✣ Mettez au congélateur pendant 30 min puis déposez le cercle. Appuyez doucement pour souder la bande et le cercle ensemble.
✣ Remettez les tartes foncées pendant 1 h au congélateur puis cuisez les tartes à blanc à 150 °C pendant 15 à 20 min.

LA CRÈME CHOCOLAT

✣ Faites fondre les chocolats avec le beurre.
✣ En parallèle, chauffez la crème et le sucre glace dans une casserole. Portez le mélange à ébullition et réalisez une émulsion en trois avec le chocolat fondu.
✣ Versez le mélange sur les œufs et le lait puis mixez le tout.
✣ Cuisez à 85 ° C pendant 6 min et laissez refroidir au réfrigérateur avant de verser dans les tartes.

LE DÉCOR CHOCOLAT

✣ Faites fondre du chocolat jusqu'à 50 °C puis faites redescendre à 28-29 °C. Pour finir, remontez le tout à 31-32 ° C. le chocolat est prêt à être utilisé.
✣ Pour les cercles, étalez une fine couche entre 2 feuilles de papier guitare. Lorsque le chocolat commence à cristalliser, détaillez des ronds de 8 cm.

✣ Pour les copeaux, étalez une fine couche sur le plan de travail. Lorsque le chocolat a légèrement durci, réalisez des copeaux de chocolat. Déposez ensuite un peu de chocolat non tempéré sur les cercles afin d'y coller les copeaux. Saupoudrez de fleur de sel et de grué de cacao.

LA FINITION

✣ Lorsque les tartes sont bien froides, déposez les décors en chocolat dessus.

MILLEFEUILLE CHOCOLAT NOIR PURE ORIGINE

Par Jérôme Raffaelli (Pâtisserie Oh Faon !, Marseille)

POUR : **6 ENTREMETS**
PRÉPARATION : **1 H**
CUISSON : **14 MIN**
CRISTALLISATION : **12 H**

POUR LA GANACHE MONTÉE (LA VEILLE)

70 g de chocolat de couverture Nicolas Berger (Équateur)
23 g de beurre de cacao
100 g de crème végétale à 15 % de MG
22 g de sucre
100 g de crème végétale à 31 % de MG

POUR LES BANDES DE CHOCOLAT

265 g de chocolat de couverture Nicolas Berger (Équateur)

POUR LE STREUSEL CACAO SARRASIN

45 g de sucre cassonade
20 g de farine de sarrasin
20 g de farine de riz
4 g de poudre cacao
45 g de margarine végétale
QS de fleur de sel

POUR LE MONTAGE

84 g de grué de cacao

LA GANACHE MONTÉE (LA VEILLE)

✣ Faites fondre au bain-marie le chocolat avec le beurre de cacao.
✣ Dans une casserole, versez la crème à 15 % et le sucre. Portez à ébullition puis versez en trois fois sur le chocolat en émulsionnant parfaitement à la Maryse.
✣ Versez ensuite la crème à 31 % (préalablement sortie du réfrigérateur pour être à température ambiante) en trois fois sur l'appareil en émulsionnant parfaitement à la Maryse.
✣ Laissez la ganache cristalliser 12 h au frais.

LES BANDES DE CHOCOLAT

✣ Faites fondre au bain-marie 250 g de chocolat de couverture tout en veillant avec un thermomètre à ce que la température ne dépasse pas 50 °C.
✣ Une fois le chocolat fondu, râpez à la Microplane 15 g de chocolat de couverture dans la masse fondue et remuez jusqu'à ce que la température atteigne 33 °C.
✣ Versez le chocolat en poche puis pochez sur du papier guitare. À l'aide d'une spatule, réalisez des bandes de 12 cm de long, 4 cm de largeur. Il en faut 3 par entremets.
✣ Avant que le chocolat ne fige, disposez une seconde feuille de papier guitare sur le chocolat pour avoir les deux faces de vos bandes brillantes. Laissez figer.

LE STREUSEL CACAO SARRASIN

✣ Versez toutes les poudres dans le bol d'un batteur muni d'une feuille. Ajoutez la margarine en cubes puis pétrissez jusqu'à obtention d'une pâte homogène, mais pas collante.
✣ Abaissez au rouleau sur une feuille de papier cuisson sur 5 mm d'épaisseur. Essayez de réaliser une pâte de forme rectangulaire. Enfournez 14 min à 170 ° C.
✣ À la sortie du four, détaillez des bandes de 12 cm de longueur pour 2,5 cm de largeur et laissez refroidir.

LE MONTAGE

✣ Montez la ganache au fouet dans le batteur. Une fois foisonnée, mettez en poche avec une douille ronde de 10.
✣ Sur chaque bande rectangulaire de streusel, pochez de la ganache sur 0,5 cm.
✣ De chaque côté de l'entremets, disposez 2 bandes de chocolat puis une au centre.
✣ Mettez le grué de cacao entre les bandes de chocolat.
✣ Pochez de nouveau de la ganache entre les bandes de chocolat pour venir garnir de ganache jusqu'à hauteur.
✣ Décorez en mettant un peu de grué et des morceaux de streusel cassés grossièrement.

CHOCOLAT CUBAIN DE NICOLAS BERGER, POIVRE ET GRUE DE CACAO EN CRÈME GLACÉE

Par Jordan Gasco (Restaurant Le Chambard, Kaysersberg)

POUR : **6 ASSIETTES**
PRÉPARATION : **2 H 30**
CUISSON : **14 MIN**
RÉFRIGÉRATION : **24 H**
INFUSION : **1 NUIT**
MATURATION : **6 H**

POUR LE CRÉMEUX CHOCOLAT DE CUBA (LA VEILLE)

125 g de lait entier
125 g de crème à 35 % de MG
33 g de jaunes d'œufs
50 g de sucre cassonade
120 g de chocolat de Cuba 75 %

POUR LA CRÈME GLACÉE AU GRUÉ DE CACAO (LA VEILLE)

500 g de lait entier
100 g de grué de cacao
80 g de sucre cassonade
40 g de glucose atomisé
135 g de crème à 35 % de MG
35 g de beurre
35 g de lait en poudre
3 g de stab 2000
3 gousses de vanille de Tahiti
8 g de poudre d'inuline

POUR LE PARFAIT GLACÉ AU GRUÉ DE CACAO (LA VEILLE)

250 g de crème infusée au grué cacao : 200 g de grué chaud pour 1 kg de crème pendant 1 nuit
50 g de jaunes d'œufs
25 g d'œuf entier
17 g d'eau
50 g de sucre semoule
12,5 g de grué de cacao caramélisé
20 g de praliné de grué cacao

POUR LES GAVOTTES AU CACAO

Il y aura des restes
730 g d'eau
76 g de beurre
140 g de sucre glace
170 g de blancs d'œufs
60 g de farine
12 g de cacao en poudre
6 g de sel fin
12 g de fécule de maïs
QS de poivre du moulin

POUR LE SIPHON CHOCOLAT DE CUBA

140 g de lait entier
60 g de crème à 35 % de MG
40 g de jaunes d'œufs
20 g de sucre cassonade
40 g de chocolat de Cuba 75 %

POUR LES DISQUES DE CHOCOLAT DE CUBA

200 g de chocolat de Cuba 75 %

POUR LA SAUCE CHOCOLAT CHAUDE

150 g de lait entier
100 g d'eau
200 g de chocolat de Cuba 75 %

POUR LA CRÈME MOUSSEUSE AU POIVRE DE PENJA BLANC IGP

300 g de lait entier
4 g de pectine
15 g de sucre semoule
5 g de poivre de Penja blanc

POUR LA PÂTE À FÈVE DE CACAO CHAUDE

235 g de farine T45
35 g d'huile d'olive
100 g d'eau tiède
30 g de levure boulangère
6 g de sel
10 g de cacao poudre

POUR LE MOELLEUX CHOCOLAT

140 g de beurre
140 g de chocolat de Cuba
170 g de sucre cassonade
223 g d'œufs entiers
60 g de farine

POUR LA PANURE

100 g de grué de cacao concassé
10 g de fleur de sel
5 g de poivre de Penja

POUR LA FINITION ET LE DRESSAGE

QS de praliné de grué
QS de fèves de cacao

LE CRÉMEUX CHOCOLAT DE CUBA (LA VEILLE)

✣ Chauffez la crème et le lait entier. Blanchissez les jaunes d'œufs avec le sucre. Réalisez une

crème anglaise puis coulez sur le chocolat noir et mixez longuement.
✣ Chinoisez puis laissez refroidir 24 h et mettre en poche à douille unie numéro 8. Réservez pour le service.

LA CRÈME GLACÉE AU GRUÉ DE CACAO (LA VEILLE)

✣ La veille, faites infuser le gruée de cacao dans le lait chaud.
✣ Le lendemain, réchauffez le lait et tamisez à chaud. Chauffez l'infusion, ajoutez le beurre puis les poudres tamisées et les graines des gousses de vanille. Cuisez à 84 ° C. Versez la crème froide. Mixez longuement puis laissez maturer 6 h minimum.
✣ Turbinez et stockez ou mettez dans le bol Pacojet. Étalez en bac gastro pour la réalisation des spirales de crème glacée.

LE PARFAIT GLACÉ AU GRUÉ DE CACAO (LA VEILLE)

✣ Montez la crème infusée au gruée de cacao et laissez au frais.
✣ Montez l'œuf entier et les jaunes d'œufs au batteur.
✣ Chauffez à 120 °C le sirop eau et sucre semoule. Réalisez une pâte à bombe en versant le sucre cuit sur l'œuf et les jaunes battus. Ajoutez à la Maryse la crème infusée puis les grains de gruée de cacao caramélisé et le praliné au gruée de cacao.
✣ Moulez à l'aide d'une poche à douille, sur du papier guitare, des disques de 7 cm de diamètre. Réservez en cellule et stockez jusqu'au service au froid négatif.

LES GAVOTTES AU CACAO

✣ Dans une casserole, chauffez l'eau, le beurre et le sel. Ajoutez le sucre glace, la farine et la fécule préalablement tamisés puis les blancs d'œufs. Cuisez le tout pendant 2 à 3 min en mélangeant au fouet. Ajoutez le cacao et mixez. Chinoisez et stockez en poche sous vide une fois le mélange froid.
✣ Pour la réalisation des petites gavottes, utilisez un chablon d'une bande de 30 cm de long sur 2 cm de large. Poivrez et enfournez 7 min à 170 ° C. Enroulez autour d'un tube en cuivre directement à la sortie du four. Stockez.

LE SIPHON CHOCOLAT DE CUBA

✣ Chauffez la crème et le lait entier. Réalisez une crème anglaise avec les jaunes d'œufs et le sucre cassonade. Chinoisez sur le chocolat, mixez.
✣ Stockez en siphon avec 1 cartouche pour le service. Gazez seulement au moment de servir.

LES DISQUES DE CHOCOLAT DE CUBA

✣ Mettez au point le chocolat et réalisez des disques de chocolat très fins entre deux feuilles de papier guitare. Démoulez et stockez pour le service.

LA SAUCE CHOCOLAT CHAUDE

✣ Chauffez le lait et l'eau ensemble puis mixez avec le chocolat.
✣ Réservez à 45 °C pour le service.

LA CRÈME MOUSSEUSE AU POIVRE DE PENJA BLANC IGP

✣ Grillez le poivre puis faites-le infuser 30 min dans le lait. Chauffez le lait avec le poivre et ajoutez la pectine et le sucre semoule. Donnez une ébullition. Réservez au frais. Placez dans un récipient sur glace et montez au batteur.

LA PÂTE À FÈVE DE CACAO CHAUDE

✣ Travaillez la farine et l'huile d'olive jusqu'à obtenir un mélange de consistance sableuse régulière. Mélangez la levure émiettée avec l'eau tiède. Incorporez à la farine en ajoutant le cacao poudre et le sel. Au robot, laissez tourner 20 min à vitesse moyenne.
✣ Recueillez la pâte dans un récipient et couvrez d'un torchon humide. Laissez pointer 30 min à température ambiante.
✣ Préchauffez le four à sole à 250 ° C.
✣ Pétrissez la pâte brièvement. Donnez-lui la forme d'un rectangle allongé et repliez celle-ci en portefeuille. Étalez finement sur 1 mm d'épaisseur au laminoir.
✣ Découpez à l'aide d'un emporte-pièce rond et déposez à même le four à sole pour 4 à 5 min. Réservez.

LE MOELLEUX CHOCOLAT

✣ Faites fondre le chocolat et le beurre au bain-marie. Mélangez avec le moins d'ajout d'air possible, les œufs et le sucre. Mélangez les deux préparations puis ajoutez pour terminer la farine.
✣ Stockez en poche sans douille jusqu'au service.

LA PANURE

✣ Mixez le tout et réservez en boîte hermétique.

LA FINITION ET LE DRESSAGE

✣ Le caquelon de fèves
✣ Réalisez un trou à l'aide d'une aiguille dans la pâte à fève de cacao soufflée. Ajoutez du praliné de gruée et comblez avec de l'appareil à moelleux chocolat. Pour terminer, à l'aide d'une spatule, ajoutez au-dessus de la fève de l'appareil à moelleux et trempez dans la panure. Prévoyez 3 pièces par personne.
✣ Déposez dans un caquelon en cuivre sur de vraies fèves de cacao et attendez la fin du dressage avant d'enfourner pour 4 min à 180 ° C.
✣ L'assiette principale
✣ Au fond de l'assiette, déposez le disque de parfait glacé. Autour, disposez 7 gavottes par assiette et garnissez-les de crémeux chocolat au fond. Déposez un disque de chocolat sur le parfait glacé, puis un peu de crémeux chocolat, puis à nouveau un disque de chocolat. Versez le contenu du siphon dans chaque gavotte et au centre sur le disque avant d'en ajouter un autre.
✣ Montez la crème mousseuse au poivre et versez-la en poche avec une douille unie. Versez la sauce chocolat en saucière chaude pour le service.
✣ Enfournez les fèves ci-dessus à 180 °C pendant 4 min.
✣ Au dernier moment, déposez de la mousse de poivre au centre des gavottes puis déposez la glace sur le côté de la mousse. Râpez un peu de chocolat et de poivre au-dessus du dessert. Servez l'assiette et à côté le caquelon sur un rondin de bois.

CRUSH

MILLEFEUILLE DE VANILLES

Par Aurélien Cohen (Asnières-sur-Seine)

POUR : **8 À 10 MILLEFEUILLES**
PRÉPARATION : **1 H**
CUISSON : **10 MIN**
REPOS : **13 H**

POUR LA GANACHE MONTÉE VANILLE DE MADAGASCAR (LA VEILLE)

100 g de crème liquide entière (1)
1 gousse de vanille de Madagascar
2 g de gélatine (+12 g eau)
62 g de couverture blanche Ivoire Valrhona
180 g de crème liquide entière (2)
QS de noix de pécan pour le montage

POUR LA PÂTE FEUILLETÉE INVERSÉE

Pour le beurre manié
169 g de beurre sec de tourage ou de beurre doux AOP de Poitou-Charentes
67 g de farine T55
Pour la détrempe
158 g de farine T55
68 g d'eau
7 g de fleur de sel
52 g de beurre fondu refroidi
2,5 g de vinaigre blanc

POUR LE CRÉMEUX MASCARPONE VANILLE DU MEXIQUE

139 g de mascarpone
29 g de crème liquide entière
1 gousse de vanille du Mexique
85 g d'œufs
44 g de sucre
2,5 g de gélatine
102 g de beurre doux

POUR LE PRALINÉ NOIX DE PÉCAN VANILLE DE TAHITI

100 g de noix de pécan
100 g d'amandes
100 g de sucre
1 gousse de vanille de Tahiti
2,5 g de fleur de sel

POUR LE MONTAGE

QS de noix de pécan entières
QS de poudre de gousse de vanille séchée et mixée ou de poudre de vanille

LA GANACHE MONTÉE VANILLE DE MADAGASCAR (LA VEILLE)

✣ Hydratez la gélatine dans de l'eau froide.
✣ Dans une casserole, faites chauffer la crème (1) avec les grains et la gousse de vanille grattée. Une fois à ébullition, coupez le feu et laissez infuser au moins une

dizaine de minutes en couvrant la casserole.
✣ Après infusion, réchauffez la crème pour la faire bouillir puis retirez la crème du feu, ajoutez la gélatine hydratée et essorée. Mélangez. Versez la crème chaude sur le chocolat blanc. Faites fondre le chocolat avec la crème chaude en mélangeant comme pour réaliser une ganache. Ajoutez la deuxième quantité de crème liquide froide (2). Mélangez au fouet (on peut également mixer au mixeur plongeant) et versez dans un récipient à fond plat. Filmez avec un papier cellophane au contact de la préparation.
✣ Laissez refroidir au moins 8 h au réfrigérateur avant de monter la ganache.

LA PÂTE FEUILLETÉE INVERSÉE

✣ Préparez le beurre manié. Disposez la farine et la poudre de vanille en fontaine. Ajoutez le beurre ou beurre de tourage tempéré coupé en cubes. Mélangez à la main le beurre avec la farine jusqu'à obtenir un mélange homogène. Façonnez le beurre manié en commençant par fraser avec la paume de la main sur le plan de travail et ensuite en plaçant le beurre manié sur une feuille de papier cuisson et en l'aplatissant grossièrement à la main. Refermez le papier cuisson en repliant le papier sur lui-même et en repliant les extrémités sur elles-mêmes afin d'étaler le beurre facilement en lui donnant une forme rectangulaire. Étalez le beurre enfermé dans le papier cuisson avec le rouleau à pâtisserie en le répartissant bien partout (y compris dans les angles) pour obtenir une épaisseur régulière de 5 mm environ. Placez le rectangle de beurre manié au réfrigérateur pendant 30 min.
✣ Préparez la détrempe. Faites fondre le beurre dans une casserole puis laissez-le refroidir à température ambiante. Préparez la détrempe dans la cuve du batteur en mélangeant à petite vitesse avec la feuille du robot l'eau, le vinaigre, la fleur de sel, la farine pendant 30-40 secondes. Ajoutez le beurre fondu à température ambiante en le versant pas trop vite dans la cuve sans cesser de mélanger. Ne travaillez pas trop la pâte. Quand le mélange est homogène, formez un rectangle, filmez et laissez reposer au minimum 30 min au réfrigérateur.
✣ Procédez au tourage en effectuant deux tours doubles consécutifs et 1 tour simple pour finir. Pour cela, farinez le plan de travail et abaissez d'abord la détrempe de manière à former un rectangle. Puis étalez le beurre manié dans la longueur à l'aide d'un rouleau à pâtisserie de manière à ce que le beurre manié soit un peu plus de 2 fois plus long que la détrempe et à peine plus large que la détrempe. Disposez la détrempe au centre du beurre manié étalé. Pliez le beurre manié de chaque côté sur la détrempe de manière à la recouvrir et assurez-vous de bien joindre les deux bouts du beurre manié. Enfermez bien la détrempe sur les côtés avec le beurre manié en soudant un peu avec vos doigts. Puis tournez la pâte de 1/4 de tour vers la droite et donnez un tour double à la pâte. Pour cela, étalez bien la pâte en longueur en essayant de maintenir la forme d'un rectangle bien allongé et repliez le quart supérieur de la pâte (vers le bas) puis faites pareil pour le quart inférieur de la pâte (vers le haut). Il faut laisser un petit espace entre les deux jonctions de la pâte (1-2 cm). Pensez à bien retirer avec un pinceau sec l'excédent de farine au moment de réaliser les plis. Puis repliez la pâte en deux par le milieu. Le premier tour double est réalisé. Donnez à nouveau un quart de tour à la pâte vers la droite, farinez à nouveau et redonnez un tour double à la pâte. Puis retirez l'excédent de farine, filmez le pâton et placez-le 30 min au réfrigérateur.
✣ Sortez la pâte du réfrigérateur, laissez-la revenir un peu à température ambiante puis en plaçant le côté « ouvert » du pâton toujours sur la droite, étalez dans la longueur la pâte pour donner un tour simple. Une fois le pâton étalé, pliez le tiers du rectangle de pâte vers le bas puis pliez le tiers de la bande de pâte restante vers le haut. Les 3 couches se superposent. Enveloppez la pâte dans du papier film alimentaire et laissez-la reposer au frais 30 min minimum avant de l'utiliser.
✣ Farinez légèrement le plan de travail puis étalez la pâte feuilletée sur une épaisseur d'environ 8 mm. Mettez l'abaisse de pâte feuilletée sur une plaque au réfrigérateur pendant 15 min pour éviter qu'elle ne se rétracte. Coupez des plaques de pâte feuilletée de 1 cm environ d'épaisseur et de 12 cm de long (il faut compter 2 plaques par millefeuille). Faites cuire à plat à 190 °C pendant 20 min avant de saupoudrer de sucre glace et refaites cuire environ 10 min pour une belle caramélisation. Réservez le feuilletage.
✣ S'il vous reste du feuilletage non cuit, il est possible de le congeler et de l'utiliser pour un autre millefeuille par exemple.

LE CRÉMEUX MASCARPONE VANILLE

✣ Hydratez la gélatine.
✣ Blanchissez au fouet dans un cul-de-poule les œufs et le sucre. Réservez.
✣ Mettez le mascarpone, la crème liquide et la gousse de vanille grattée avec ses grains dans une casserole. Faites chauffer à feu doux et mélangez pour faire fondre le mascarpone. Coupez le feu, filmez la casserole et laissez infuser quelques minutes.
✣ Après infusion, faites chauffer le mélange et portez à petit frémissement. Versez à travers un chinois sur le mélange œufs-sucre pour filtrer. Mélangez au fouet puis remettez dans la casserole et faites cuire à feu doux jusqu'à 75 °C en mélangeant constamment à la Maryse ou au fouet. Retirez du feu, ajoutez la gélatine hydratée, mélangez pour faire fondre. Ajoutez le beurre avant de mixer au mixeur plongeant.
✣ Débarrassez dans un récipient à fond large, filmez au contact et laissez refroidir au moins 3-4 h au réfrigérateur.

LE PRALINÉ NOIX DE PÉCAN VANILLE DE TAHITI

✣ Torréfiez les noix de pécan et amandes 20 min à 160 °C sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Laissez refroidir.
✣ Dans une casserole, réalisez un caramel à sec avec le sucre. Quand le caramel est bien fondu et qu'il a une belle couleur blonde, versez-le sur une plaque et laissez-le refroidir complètement. Une fois le tout complètement refroidi, versez les noix de pécan, les amandes, les grains de la gousse de vanille et le caramel dans un robot et mixez en plusieurs fois jusqu'à l'obtention d'une pâte. Ajoutez la fleur de sel et mélangez. Conservez dans un récipient hermétique à température ambiante.

LE MONTAGE

✣ Récupérez le feuilletage.
✣ Montez au batteur la ganache montée vanille (bien refroidie) de manière à ce qu'elle puisse être pochée, mais pas trop pour qu'elle reste brillante et souple.
✣ Mettez le crémeux vanille en poche munie d'une douille lisse de 12 ou 14 mm de diamètre.
✣ Mettez la ganache montée vanille dans une poche munie d'une petite douille saint-honoré.
✣ Pochez 2 boudins de crémeux vanille sur les premiers niveaux des feuilletage, puis, au milieu des boudins, pochez un filet de praliné et déposez quelques noix de pécan entières.
✣ Posez les deuxièmes niveaux de feuilletage et pochez deux bandes de ganache montée sur toute la longueur. Décorez avec un peu de poudre de vanille. Dégustez minute !

MILLEFEUILLE CŒUR COULANT AUX 3 VANILLES

Par Narae Kim (Park-Hyatt, Paris)

POUR : **8 MILLEFEUILLES**
PRÉPARATION : **30 MIN**
CUISSON : **1 H 30 MIN**
REPOS : **10 MIN**

500 g de feuilletage inversé

POUR LA CRÈME ANGLAISE
120 g de lait entier
25 g de crème liquide UHT
37 g de jaunes d'œufs
20 g de sucre semoule
4 g de vanille gousse
POUR LA CRÈME CHANTILLY MASCARPONE VANILLE
265 g de crème liquide (1)
58 g de sucre semoule
2 g de gousse de vanille
124 g de mascarpone
265 g de crème liquide (2)
POUR LE CARAMEL MOU
25 g de glucose
25 g de sucre semoule
38 g de crème liquide UHT
2 g de fleur de sel
13 g de beurre doux
1 gousse de vanille Tahiti
POUR LA GANACHE VANILLE FUMÉE
55 g de crème liquide
42 g de chocolat blanc Ivoire
½ gousse de vanille Inde
½ gousse de vanille Tahiti
½ gousse de vanille Mexique

LA CRÈME ANGLAISE

✣ Portez le lait et la crème à ébullition et laissez infuser la vanille pendant 10 min.
✣ Blanchissez le sucre semoule et les jaunes d'œufs puis ajoutez le lait dans le mélange et faites cuire à la nappe jusqu'à bonne consistance. Réservez.

LA CRÈME CHANTILLY MASCARPONE VANILLE

✣ Dans une casserole, faites bouillir ensemble la crème (1) et le sucre. Ajoutez la vanille grattée puis laissez infuser 10 min.
✣ Chinoisez puis remettez à bouillir. Ajoutez le mascarpone. Mixez tout en ajoutant la crème (2) froide. Chinoisez de nouveau, conditionnez puis réservez à 4 °C.
✣ Montez au fouet avant utilisation.

LE CARAMEL MOU

✣ Portez à ébullition la crème, le glucose, la vanille et la fleur de sel.
✣ Faites un caramel à sec avec le sucre semoule. Une fois le caramel assez cuit (veillez à ne pas trop pousser la cuisson il doit être brun clair), décuisez avec la crème chaude. Une fois la crème incorporée, faites cuire le caramel à 111 °C pendant 1 min. Ajoutez le beurre froid et mixez.

LA GANACHE VANILLE FUMÉE

✣ Torréfiez les gousses de vanille au four à 90 °C pendant 1 h.
✣ Faites bouillir la crème et versez sur le mélange chocolat blanc et vanille. Mixez bien l'ensemble au mixeur, avec les gousses entières.
✣ Chinoisez. Coulez en moule (5 g par moule de 3 cm).

LE MONTAGE

✣ Détaillez des disques de feuilletage de 10 cm de diamètres et emporte-piècez en leur centre un rond de 3,5 cm. Faites cuire vos feuilletages au four à 170 °C pendant 40 min. Une fois cuits, réservez-les afin qu'ils refroidissent.
✣ Placez votre feuilletage dans un cercle de 10 cm et placez la ganache vanille au milieu de ce dernier. Pochez tout autour de la chantilly vanille et au centre du feuilletage afin de combler les trous. Coulez la crème anglaise au centre puis recouvrez le tout de chantilly et lissez. Pochez de fines lignes de caramel sur le dessus et striez-les à l'aide d'une pique. Décerclez puis servez.

MILLEFEUILLE

Par Matthieu Dalmais (Jolie Miche, Paris)

POUR : **6 MILLEFEUILLES**
PRÉPARATION : **45 MIN**
CUISSON : **40 MIN**
REPOS : **3 H**

POUR LA GANACHE MONTÉE VANILLE
90 g de chocolat blanc
1,5 feuille de gélatine
200 g de crème fraîche fluide 35 % (1)
1 g de vanille poudre 100 %
200 g de crème fraîche fluide 35 %
POUR L'OPALINE VANILLE
400 g de sucre cristal
1,5 g de vanille poudre 100 %
POUR LE FEUILLETAGE INVERSÉ
160 g de beurre (1)
70 g de farine T55 (1)
160 g de farine T55
70 g d'eau
45 g de beurre
4 g de sel
1 g de vinaigre blanc
POUR LE PRALINÉ AMANDES ET NOISETTES
222 g de noisettes entières brutes
111 g d'amandes entières brutes
166 g de sucre cristal
1 g de fleur de sel
POUR LE MONTAGE
QS de vanille poudre

LA GANACHE MONTÉE VANILLE

✣ Mettez la gélatine à tremper dans l'eau glacée.
✣ Dans une casserole, portez la crème fraîche fluide 35 % (1) et la vanille poudre à ébullition.
✣ Égouttez la gélatine puis mélangez-la dans la crème chaude.
✣ Dans un cul-de-poule, versez la crème chaude sur le chocolat blanc. Mixez, puis ajoutez la crème froide en mélangeant à la main avec le fouet.
✣ Débarrassez dans un bol au réfrigérateur avec un film alimentaire au contact.

L'OPALINE VANILLE

✣ Réalisez un caramel à sec avec le sucre cristal. Coulez le caramel sur une toile en silicone ou un papier cuisson pour le laisser refroidir. Lorsque le caramel est bien froid, concassez-le grossièrement puis mixez-le au blender afin de réaliser une poudre très fine. Mélangez avec la vanille poudre.

LE FEUILLETAGE INVERSÉ

✣ À l'aide d'un robot et son crochet, mélangez le beurre (1) et la farine T55 (1) à petite vitesse. Lorsque le mélange est homogène, débarrassez sur une feuille de papier cuisson.
✣ Pliez le papier pour former un rectangle, puis étalez avec un rouleau à pâtisserie pour que le beurre prenne, sur 1-1,5 cm d'épaisseur, la forme du rectangle. Une fois l'opération terminée, réservez le beurre au réfrigérateur.
✣ Préparez la détrempe. Mettez tous les ingrédients restants dans la cuve du robot avec le crochet à nouveau. Pétrissez à petite vitesse. Lorsque le mélange est homogène, débarrassez la pâte sur votre plan de travail puis formez une boule. Réalisez une incision profonde en croix sur la boule pour l'ouvrir en forme de carré. Étalez-la au rouleau pour former un rectangle de la même taille que le beurre manié.
✣ Laissez reposer les deux préparations 1 h au réfrigérateur.
✣ Sortez le rectangle de beurre manié et la détrempe 20 min avant le tourage pour qu'ils puissent tempérer (sinon ils seront trop durs et difficiles à étaler à la main).
✣ Étalez le beurre manié à trois fois la taille de la détrempe. Disposez la détrempe au centre du beurre manié puis emprisonnez la détrempe dans le beurre. Étalez ensuite la pâte dans la longueur. Puis pliez-la en trois sur elle-même (tour simple). Incisez les côtés. Laissez reposer 30 min au réfrigérateur. Réalisez encore quatre fois cette opération.
✣ Abaissez la pâte à 2-3 mm d'épaisseur. Faites cuire à 170 °C pendant environ 40 min entre deux plaques de cuisson. Lorsque le feuilletage est bien doré, sortez-le du four et saupoudrez-le d'opaline vanillée. Remettez au four pendant 3-4 min à 170 °C pour faire fondre l'opaline. Laissez refroidir. Détaillez ensuite en rectangles de 13 cm x 4,5 cm. Il faut deux rectangles pour un millefeuille.

LE PRALINÉ NOISETTES ET AMANDES

✣ Réalisez un caramel avec le sucre et la fleur de sel. Coulez le caramel sur Silpat puis laissez-le bien refroidir au sec.
✣ Torréfiez les fruits secs.
✣ Lorsque l'ensemble des ingrédients est bien froid, mixez au cutter afin d'obtenir le praliné. Gardez quelques fruits secs caramélisés pour le décor.

LE MONTAGE

✣ Montez la ganache vanille au batteur avec le fouet. Débarrassez dans une poche pâtissière avec une douille unie de 20. Pochez 240 g de ganache montée vanille sur les rectangles de pâte feuilletée caramélisée. Pochez 5 boules par étage.
✣ Remplissez une poche de

praliné. Garnissez les boules de ganache de l'étage inférieur de praliné. Pochez le praliné en slalomant entre les dômes de ganache de l'étage supérieur. Avec une passette, saupoudrez chaque étage de vanille poudre.
✣ Superposez les deux étages en veillant à ce que le millefeuille soit bien stable. Disposez ensuite les fruits secs caramélisés.

MILLE CLUB

Par Florian Grad
(Pâtisserie Victoire, Puyricard)

POUR : **10 GÂTEAUX INDIVIDUELS**
PRÉPARATION : **30 MIN**
CUISSON : **35 MIN**
REPOS : **6 H + 24 H**

POUR LE FEUILLETAGE INVERSÉ (L'AVANT-VEILLE)

Pour le beurre manié
375 g de beurre AOP
150 g de farine T45
Pour la détrempe
350 g de farine T45
15 g de sel fin
125 g de beurre AOP
150 g d'eau
4 g de vinaigre vin blanc

POUR LA GANACHE MONTÉE ALLÉGÉE EN SUCRE (LA VEILLE)

250 g de crème fleurette
250 g de crème épaisse
1 gousse de vanille de Madagascar
100 g de couverture Ivoire Valrhona
10 g de masse gélatine (poisson idéalement) (masse gélatine = poudre gélatine réhydratée avec 6 fois son poids d'eau)

POUR LES NOIX DE PÉCAN SABLÉES

100 g de noix de pécan
30 g de sucre semoule
1 g de fleur de sel

POUR LE CARAMEL (IL Y AURA DES RESTES)

100 g de glucose
300 g de crème fleurette
1 gousse de vanille
700 g de sucre
700 g de beurre AOP

POUR LE MONTAGE

Feuilles de pimprenelle

LE FEUILLETAGE INVERSÉ (L'AVANT-VEILLE)

✣ Réalisez la détrempe et le beurre manié en veillant à bien les étaler en carré. Le beurre manié doit être 2 fois plus grand que la détrempe.
✣ Le lendemain, incorporez la détrempe dans le beurre manié et donnez 2 tours doubles et 1 tour simple en laissant la pâte reposer 2 h entre chaque tour.
✣ Abaissez la pâte à 3 mm et laissez idéalement reposer 1 nuit avant cuisson pour que la pâte ne se rétracte pas trop à la cuisson.
✣ Faites cuire 20 min à 190 °C dans un four à forte ventilation puis baissez à 145 °C pour environ 15 min. Retirez la pâte feuilletée du four et saupoudrez généreusement de sucre glace et repassez au four à 200 °C afin de caraméliser le dessus en augmentant la ventilation au fur et à mesure.
✣ Détaillez des rectangles de 12 cm par 3 cm pour des millefeuilles individuels, il en faudra 3 par dessert. Laissez refroidir.

LA GANACHE MONTÉE ALLÉGÉE EN SUCRE (LA VEILLE)

✣ Portez à ébullition les crèmes et laissez infuser la vanille pendant 20 min.
✣ Réchauffez le tout et ajoutez la gélatine. Émulsionnez avec le chocolat Ivoire. Mixez et laissez refroidir rapidement. Réservez 8 h minimum.
✣ Foisonnez avant utilisation.

LES NOIX DE PÉCAN SABLÉES

✣ Dans une poêle chaude, versez les noix de pécan et le sucre. En chauffant délicatement, faites fondre le sucre en mélangeant en continu. Une fois les noix de pécans enrobées, ajoutez le sel et débarrassez sur feuille en veillant à séparer les noix de pécan.

LE CARAMEL

✣ Chauffez la crème fleurette, le glucose et la vanille.
✣ Réalisez un caramel à sec avec le sucre, puis décuisez avec la crème et mixez le tout en ajoutant le beurre. Réservez.

LE MONTAGE

✣ À l'aide d'une poche et une douille uni moyenne, réalisez 2 traits de ganache montée sur 2 plaques de feuilletage puis réalisez un trait de caramel entre ces deux traits. Assemblez-les et ajoutez un troisième morceau de feuilletage. Pochez quelques points de cette crème sur le dessus. Disposez les noix de pécan et quelques points de caramel.
✣ Pour la finition, ajoutez des feuilles de pimprenelle.

FRUITISSIME

TARTELETTES ORANGES SANGUINES ET POIVRE DE TIMUT

Par Aurélien Cohen
(Asnières-sur-Seine)

POUR : **6 TARTELETTES DE 8 X 2 CM**
PRÉPARATION : **2 H 30**
CUISSON : **2 H**
REPOS : **3 H**

POUR LA PÂTE SUCRÉE AMANDE

45 g de sucre glace
15 g de poudre d'amandes
1 g de sel
60 g de beurre
28 g d'œuf
125 g de farine T55
20 g de jaunes d'œufs + 5 g de crème liquide (dorure)

POUR LE CONFIT ORANGE SANGUINE - POIVRE DE TIMUT

200 g de jus d'orange sanguine
50 g de sucre
3 g de pectine NH
10 g de cassonade
5 g de poivre de Timut

POUR L'ORANGE SANGUINE SÉCHÉE

1 orange sanguine coupée en fines tranches
100 g de sucre
208 g d'eau

POUR LE BISCUIT MADELEINE ORANGE SANGUINE

25 g d'œufs
12,5 g de sucre glace
1 g de zestes d'orange sanguine
25 g de farine
0,5 g de fleur de sel
1 g de levure chimique
20 g de beurre fondu tiédi
25 g de miel
QS de jus d'orange sanguine pour imbiber

POUR LE CRÉMEUX ORANGE SANGUINE

6 g de zestes d'orange sanguine
87 g de jus d'orange sanguine
13 g de jus de citron
1,5 g de poivre de Timut
167 g d'œufs entiers
80 g de sucre
3 g de feuilles de gélatine 200 blooms (vérifiez sur le paquet et ajustez la quantité en conséquence).
87 g de beurre doux

POUR LE MONTAGE

100 g de nappage neutre
Zestes d'orange sanguine

LA PÂTE SUCRÉE AMANDE

✣ Mélangez par sablage le beurre, le sucre glace, la poudre d'amandes, la farine et le sel à la feuille dans le batteur. Ajoutez l'œuf et mélangez à nouveau. Arrêtez dès que l'ensemble est homogène.
✣ Sur un plan de travail fariné, fraisez la pâte avec la paume de la main pour bien finir d'homogénéiser. Façonnez un pâton pas trop épais et étalez-le au rouleau à 2,5 mm d'épaisseur entre deux feuilles de papier sulfurisé. Mettez la pâte sur une plaque allant au congélateur pendant 20 min.
✣ Détaillez 6 disques de pâte de 10 cm de diamètre pour 6 cercles à tartelettes de 7 cm. Remettez les disques de pâte 10 min au réfrigérateur avant de les foncer.
✣ Sur un plan de travail fariné, foncez la pâte à tarte dans les cercles beurrés, égalisez au couteau et laissez reposer 2 h au congélateur (ou 12 h au réfrigérateur), puis faites-les cuire 15 min à 160 °C.
✣ À la sortie du four, décerclez

les tartelettes, puis au pinceau, badigeonnez les bords extérieurs et intérieurs des tartelettes avec la dorure. Faites recuire la tarte 10 à 15 min jusqu'à ce que la pâte soit bien colorée. Laissez refroidir complètement.

LE CONFIT D'ORANGE SANGUINE - POIVRE DE TIMUT

✣ Dans une casserole, mettez le jus, le sucre et le poivre de Timut, mélangez un peu et faites bouillir. Ajoutez ensuite la cassonade bien mélangée avec la pectine. Faites de nouveau bouillir puis laissez à feu moyen pendant quelques minutes pour faire réduire la préparation en mélangeant régulièrement.

✣ Retirez du feu et filtrez avec un tamis pour enlever le poivre de Timut.

✣ Débarrassez dans un plat et filmez au contact. Placez au frigo pendant 1 h le temps que le confit fige.

L'ORANGE SANGUINE SÉCHÉE

✣ Faites un sirop avec le sucre et l'eau en portant le tout à ébullition. Ajoutez les tranches d'oranges coupées. Laissez infuser 30 secondes dans le sirop puis débarrassez avec une fourchette sur une plaque allant au four recouverte d'un papier sulfurisé ou silicone.

✣ Faites cuire 2 h à 50 °C. Débarrassez et réservez.

LE BISCUIT MADELEINE ORANGE SANGUINE

✣ Dans un batteur muni du fouet, montez les œufs avec le sucre et les zestes pendant 1 à 2 min.

✣ Faites fondre le beurre avec le miel. Laissez tiédir.

✣ Ajoutez les poudres en pluie au mélange œufs - sucre et incorporez délicatement à l'aide d'une Maryse. Ajoutez le mélange beurre + miel tiède.

✣ Étalez la pâte dans un cadre de 14 x 14 cm sur une fine épaisseur. Faites cuire à 150 °C pendant 15 min environ. Laissez refroidir puis découpez avec des cercles de 4 cm de diamètre. Réservez.

✣ Imbibez-les de jus d'orange sanguine au moment de monter les tartelettes.

LE CRÉMEUX ORANGE SANGUINE

✣ Mettez la gélatine à tremper dans de l'eau froide pendant quelques minutes.

✣ Dans une casserole, versez les jus d'orange sanguine et de citron jaune, les zestes et le poivre de Timut et faites chauffer.

✣ Dans un cul-de-poule, blanchissez le sucre et les œufs. Quand le mélange bout, versez sur le sucre blanchi, mélangez, et faites cuire tout en fouettant jusqu'à atteindre 82 °C puis retirez du feu.

✣ Mettez la gélatine essorée dans la crème et remuez pour la faire fondre.

✣ Versez la crème dans un saladier en la filtrant à l'aide d'un chinois pour retirer les zestes et le poivre de Timut. Laissez la crème refroidir jusqu'à 45 °C en mélangeant de temps en temps, puis ajoutez le beurre coupé en cubes. Mixez pour obtenir une crème homogène.

✣ Filmez au contact et laissez prendre au réfrigérateur pendant au moins 3 h avant de monter les tartelettes.

LE MONTAGE

✣ Pochez 16 g de confit d'orange détendu au fouet dans chaque fond de tartelette. Étalez sur le fond des tartelettes. Insérez les biscuits imbibés au milieu du confit d'orange sanguine. Détendez le crémeux au fouet, puis pochez environ 50 g dans chaque tartelette et lissez à la spatule en forme de dôme. Mettez au congélateur 30-45 min le temps que la crème durcisse en surface.

✣ Faites bouillir le nappage neutre. Badigeonnez-le au pinceau sur les tartelettes refroidies. Zestez un peu d'orange sanguine à la surface. Ajoutez une rondelle d'orange sanguine séchée au centre et nappez également.

TARTE ORANGE SANGUINE

Par La Petite Pâtisserie (Saint-Luce-sur-Loire)

POUR : **4 PARTS**
PRÉPARATION : **1 H 30**
CUISSON : **15 MIN**
REPOS : **2 H**

POUR LA PÂTE SUCRÉE

150 g beurre
30 g de poudre d'amandes
95 g sucre glace
½ g de poudre de vanille
60 g d'œufs
1 g de fleur de sel de Guérande
250 g de farine T55

POUR LE PRALINÉ PISTACHE

200 g de pistaches d'Iran
100 g de sucre
1 pincée de fleur de sel de Guérande

POUR LE CONFIT CITRON MEYER

100 g de jus de citron Meyer
10 g de sucre
2 g d'agar-agar

POUR LE MONTAGE

5 oranges sanguines dont on aura levé les suprêmes
5 pousses de shiso vert

LA PÂTE SUCRÉE

✣ Malaxez le beurre pour le rendre homogène. Incorporez les ingrédients un à un dans l'ordre. Gardez au réfrigérateur sous film plastique.

✣ Abaissez la pâte à 2 mm au rouleau. Détaillez un carré de 18 cm puis foncez un carré perforé, réservez au frais pendant 2 h.

✣ Faites cuire à 170 °C pendant 15 min.

LE PRALINÉ PISTACHE

✣ Torréfiez les pistaches 10 min à 160 ° C.

✣ Réalisez un caramel à sec avec le sucre, laissez refroidir puis mixez avec les pistaches. Ajoutez la fleur de sel.

LE CONFIT CITRON MEYER

✣ Faites chauffer le jus de citron, ajoutez le mélange sucre-agar-agar. Faites cuire 1 min. Réservez.

LE MONTAGE

✣ Garnissez le fond de tarte avec le confit de citron Meyer, puis recouvrez le praliné pistache.

✣ Déposez les suprêmes d'oranges sanguines et le shiso vert.

TARTE AGRUMES ET ORANGE SANGUINE

Par Julien Perrinet (Park Hyatt, Tokyo)

POUR : **5 TARTES**
PRÉPARATION : **2 H 30**
CUISSON : **20 MIN**
REPOS : **1 NUIT**

POUR LE CONFIT MAIN DE BOUDDHA (LA VEILLE)

1 main de Bouddha
10 cl de jus de citron
240 g de sirop de sucre (100 g d'eau / 140 g de sucre) (1)
240 g de sirop de sucre (100 g d'eau / 140 g de sucre) (2)
240 g de sirop de sucre (100 g d'eau / 140 g de sucre) (3)
1 gousse de vanille
60 g de glucose

POUR LE FINANCIER NOISETTE YUZU

58 g de sucre glace
28 g de poudre de noisette
26 g de farine
0,5 g de sel
0,7 g de levure chimique
67 g de blancs d'œufs
6,5 g de trimoline
36 g de beurre noisette
12 g de jus de yuzu

POUR LA CONFITURE ORANGE SANGUINE

140 g de purée d'orange sanguine 100 % les vergers Boiron
60 g de jus d'orange sanguine frais
10 g de glucose
3,8 g de pectine NH
28 g de sucre

POUR LE CRÉMEUX CLÉMENTINE ET ORANGE SANGUINE

42 g de purée de clémentine IGP 100 %
20 g de jus d'orange sanguine frais
80 g d'œufs entiers
50 g de sucre cassonade
6 g de masse gélatine (1 g de gélatine en poudre 200 blooms

réhydratée dans 5 g d'eau).
62,5 g de beurre
½ zeste d'orange sanguine

POUR LA PÂTE SUCRÉE NOISETTE

112,5 g de beurre
65 g de sucre semoule
20 g de sucre glace
0,9 g de sel fin
145 g de farine T45
45 g de farine T45 torréfiée
18 g de poudre de noisette brute
27 g de jaunes d'œufs
18 g d'œufs frais
3 g de graines de gousse de vanille

POUR LE MONTAGE

• Suprêmes de pamplemousse
• Suprêmes d'orange mikan
• QS de pétales de fleurs de marigold ou de tagète

LE CONFIT DE MAIN DE BOUDDHA (LA VEILLE)

✣ Faites bouillir le sirop (1), ajoutez le fruit lavé, préalablement zesté et coupé en petits cubes. Faites cuire dans le sirop une première fois pour 20 min.
✣ Répétez l'opération avec le sirop (2). Refaire l'opération avec le sirop (3).
✣ Gardez ce dernier sirop. Ajoutez la vanille le glucose, le jus de citron et le zeste de la main de Bouddha. Redonnez une ébullition. Puis gardez ce mélange en sac sous vide minimum une nuit (idéalement plusieurs jours) au froid.
✣ Récupérez cette préparation, puis à l'aide d'un robot-coupe ou d'un blender, mélangez bien cette préparation jusqu'à l'obtention d'une pâte. Réglez l'amertume de la recette avec plus ou moins de sirop de sucre ou de jus de citron.

LE FINANCIER NOISETTE YUZU

✣ Faites un beurre noisette, passez au chinois et réservez au froid.
✣ Dans un mixeur, avec la feuille, mélangez les poudres avec les blancs d'œufs liquides, ajoutez la trimoline, le jus de yuzu et le beurre noisette froid liquide.
✣ Faites cuire en moules ronds de 6 cm de diamètre et 1 cm de hauteur (ou en plaque puis détaillez après cuisson) pendant 14 à 16 min à 170 ° C.

LA CONFITURE ORANGE SANGUINE

✣ Faites chauffer la purée et le jus d'orange avec le glucose, ajoutez le mélange sucre-pectine. Donnez une ébullition pendant 1 min, faites refroidir au froid pendant 2 h minimum.
✣ Avant utilisation, mixez bien à l'aide d'un mixeur à tête plongeante.

LE CRÉMEUX CLÉMENTINE ET ORANGE SANGUINE

✣ Préparez un bain-marie. Faites cuire à 84 °C la purée et le jus avec les œufs, les zestes et le sucre. Mélangez régulièrement avec un fouet.
✣ Passez l'appareil au chinois pour récupérer les zestes. Ajoutez la masse gélatine dans l'appareil chaud. Faites refroidir la préparation sur un bol de glaçons jusqu'à 45 °C. Versez dans un récipient et ajoutez le beurre à température ambiante en petits morceaux à l'aide d'un mixeur à tête plongeante.
✣ Mettez cette crème dans des moules demi-sphères en silicone et réservez au congélateur.

LA PÂTE SUCRÉE NOISETTE

✣ Torréfier la farine 20 min à 150 ° C. Laissez refroidir.
✣ Dans un batteur, mettez le beurre en pommade, ajoutez le sucre, mélangez bien. Ajoutez toutes les poudres en première vitesse, puis les œufs graduellement avec la vanille. Abaissez la pâte entre deux feuilles de papier cuisson, et gardez au congélateur.
✣ Détaillez avec des cercles inox de 7 cm de diamètre et déposez sur Silpat.
✣ Faites cuire à 170 °C à blanc, pendant 18 à 20 min environ.

LE MONTAGE

✣ Dans votre pâte sucrée noisette, déposez une fine couche de confit de main de bouddha (moins de 1 cm). Déposez par-dessus le financier yuzu, puis une fine couche de confiture d'orange sanguine (moins de 1 cm). Posez le crémeux clémentine-orange sanguine, et décorez de suprêmes de pamplemousse, d'orange mikan et de pétales de marigold.

AGRUMES, CROUSTILLANT AMANDE-COCO, CRÈME CITRON

Par François Perret (Ritz, Paris)

POUR : **5-6 TARTELETTES**
PRÉPARATION : **1 H**
CUISSON : **12 MIN**
REPOS : **1 NUIT**

POUR LA CRÈME CITRON COCO (LA VEILLE)

100 g de jus de citron
65 g de sucre semoule
65 g de lait de coco
8 g de pectine NH

POUR LE CRUMBLE AMANDES-COCO

150 g d'amandes effilées
60 g de coco râpé
15 g de sucre cassonade
15 g d'eau
20 g de sucre semoule

POUR LE MONTAGE

1 orange
1 orange sanguine
1 pamplemousse
1 botte de pousses de mélisse

LA CRÈME CITRON COCO (LA VEILLE)

✣ Faites chauffer le lait de coco, le jus de citron et 3/4 du sucre.
✣ Mélangez le sucre restant avec la pectine NH, puis versez en pluie dans le mélange précédent. Portez à ébullition puis débarrassez.
✣ Filmez au contact, refroidissez et stockez au frais.
✣ Le lendemain, mixez pour lisser le mélange.

LE CRUMBLE AMANDES-COCO

✣ Torréfiez les amandes effilées à 150 °C pendant 25 min. Laissez refroidir puis concassez. Incorporez le coco râpé et le sucre cassonade. Mélangez puis ajoutez le sirop préalablement réalisé en chauffant l'eau et le sucre semoule. Mélangez bien.
✣ Pesez dans des fonds de tarte Flexipan 20 g, tassez la base puis de nouveau 20 g sur les côtés. Faites cuire 12 min à 160 °C. Laissez refroidir puis stockez au sec.

LE MÉLANGE

✣ Dans le fond du crumble, pochez 40 g de crème citron et coco. Levez des segments d'orange, d'orange sanguine et de pamplemousse, et égouttez-les. Coupez-les en deux ou en trois selon la taille et venez les disposer sur la tarte en essayant de donner du volume.
Déposez 4 à 5 feuilles pousse de mélisse sur les tartelettes.

NUAGE AUX AGRUMES

Par Jojo & Co (Paris)

POUR : **8 PARTS**
CUISSON : **12 MIN**
REPOS : **1 NUIT**

POUR LE SIROP POMÉLO-BAIES DE CUMÉO (LA VEILLE)

100 g de sucre
100 g d'eau
Zestes d'une orange sanguine
2 c. à s. de baies de Cuméo

POUR LE BISCUIT PAIN DE GÊNES-AGRUMES (LA VEILLE)

(pour un cadre 28 x 28 cm)
210 g de pâte d'amandes
37 g de sucre
235 g d'œufs entiers
67,5 g de farine
4 g de levure chimique
62 g de beurre fondu
1 zeste d'orange sanguine

POUR LE CROUSTILLANT AMANDE-ZESTE D'AGRUMES (LA VEILLE)

(pour une plaque 28 x 28 cm)
100 g d'amandes torréfiées
14 g de beurre doux
130 g de chocolat blanc
2 pincées de fleur de sel
70 g de feuilletine
QS de zestes de pomélo
QS de zestes de citron
QS d'huile de pépins de raisin
1 c. à s. d'éclats d'amandes concassées

POUR LA COMPOTÉE D'ORANGES SANGUINES-DATTES (LA VEILLE)

300 g de suprêmes d'oranges sanguines
3 dattes medjoul
100 g de purée d'orange sanguine
35 g de sucre (1)
35 g de sucre (2)
4 g de pectine NH nappage

POUR LA MOUSSE FROMAGE BLANC-MIEL-ORANGES (LA VEILLE)

160 g de sucre
50 g d'eau
90 g de jaunes d'œufs
60 g de miel de printemps « Miel de Paris »
480 g de fromage blanc (à plus de 40 % de matières grasses)
12 g de gélatine
33 g de jus d'orange sanguine + zestes
600 g de crème montée mousseuse

POUR LE MONTAGE (LA VEILLE)

QS de velours blanc
QS de suprêmes d'oranges sanguines
QS de dattes

LE SIROP POMÉLO-BAIES DE CUMÉO (LA VEILLE)

✣ Préparez votre sirop la veille en chauffant le sucre et l'eau, puis en ajoutant les aromates.

LE BISCUIT PAIN DE GÊNES-AGRUMES (LA VEILLE)

✣ Faites ramollir la pâte d'amandes au micro-ondes.
✣ Fouettez au batteur les œufs, le sucre, et la pâte d'amandes ramollie sur un bain-marie lorsque l'appareil est chaud (environ 60 °C). L'appareil doit doubler de volume. Ajoutez à la Maryse la farine et la levure chimique, puis le beurre fondu et les zestes d'agrumes en incorporant doucement l'appareil pour éviter de le faire retomber.
✣ Faites cuire à 180 °C pendant 12 min.
✣ Imbibez le pain de Gênes de sirop pomélo-baies de Cuméo.

LE CROUSTILLANT AMANDE-ZESTE D'AGRUMES (LA VEILLE)

✣ Mixez longuement les amandes torréfiées au mixeur jusqu'à obtenir une pâte, ajoutez un peu d'huile de pépins de raisin pour ajuster si besoin.
✣ Faites fondre le beurre et le chocolat blanc, ajoutez la pâte d'amandes torréfiées et le sel, mélangez puis ajoutez la feuilletine et les zestes d'agrumes, finissez par les éclats d'amandes.
✣ Lissez directement à la spatule, coulez sur le biscuit pain de Gênes. Congelez puis détaillez en carrés à la mesure du moule nuage de Silicomart (ce montage constituera la semelle de votre entremets).

LA COMPOTÉE D'ORANGES SANGUINES-DATTES (LA VEILLE)

✣ Faites chauffer dans une casserole la purée et les suprêmes d'orange sanguine avec la chair des dattes medjoul. Au bout de quelques minutes, ajoutez le sucre (1), puis laissez compoter durant 20 à 25 min. Mélangez régulièrement, puis ajoutez le mélange sucre (2) - pectine, puis laissez à nouveau compoter durant 10 min. L'orange sanguine doit avoir une texture de confit et avoir absorbé tout le sucre.
✣ Goûtez et ajustez le temps en fonction de la consistance de la compotée. Mixez rapidement, puis coulez directement dans les moules à insert / mini stone Silikomart. Congelez l'insert.

LA MOUSSE FROMAGE BLANC-MIEL-ORANGES (LA VEILLE)

✣ Montez la crème liquide mousseuse et réservez au frais.
✣ Préparez la pâte à bombe : mettez les jaunes à monter au batteur au fouet. Chauffez le sucre et l'eau dans une casserole et attendez la première grosse ébullition du sirop (108 °C). Versez en filet dans le bol du robot sur les jaunes. Fouettez à puissance maximale, la pâte à bombe doit doubler de volume et blanchir.
✣ Réhydratez la gélatine dans un grand bol d'eau froide.
✣ Divisez le poids de fromage blanc en deux. Dans la première partie, ajoutez le miel, les zestes et le jus d'orange, puis mettez à chauffer au micro-ondes. Lorsque le mélange est bien chaud, ajoutez la gélatine réhydratée et fondue au micro-ondes, puis remettez à chauffer environ 1 à 2 min. Mixez ce mélange puis ajoutez à la deuxième moitié de fromage blanc.
✣ Ajoutez le fromage blanc dans la pâte à bombe au fouet, puis la crème montée mousseuse.

LE MONTAGE (LA VEILLE)

✣ Chemisez les moules nuages avec la mousse encore très souple. Ajoutez au centre l'insert congelé de compotée d'oranges sanguines, puis une fine couche de mousse avant de finir par le biscuit pain de Gênes-croustillant amande. Tapez bien le moule sur le plan de travail avant de mettre à congeler pour éviter les bulles d'air sur le nuage.
✣ Congelez une nuit.
✣ Le lendemain, démoulez les nuages bien congelés, puis avec une bombe de spray velours blanc, vaporisez les nuages. Finalisez le décor avec des suprêmes frais d'oranges sanguines et de fines lanières de dattes.

TOUT CHOCOLAT

PARIS-BREST CHOCOLAT

Par Christophe Felder et Camille Lesecq (Les pÂtissiers, Mutzig et Dorlisheim)

Recette issue du livre Ma petite chocolaterie par Christophe Felder et Camille Lesecq, éd. de La Martinière

POUR : **1 GROS PARIS-BREST**
PRÉPARATION : **40 MIN**
REPOS : **1 NUIT**
CUISSON : **30 À 35 MIN**

USTENSILES

1 poche munie d'une douille unie de 10 mm
1 poche munie d'une douille cannelée de 12 mm

POUR LA CHANTILLY AU CHOCOLAT (LA VEILLE)

145 g de chocolat noir Guanaja à 70 % de cacao (Valrhona®)
175 g de crème liquide (1)
80 g de sucre semoule
425 g de crème liquide (2)

POUR LA PÂTE À CHOUX

80 g d'eau
50 g de lait entier
55 g de beurre
2 g de sel
2 g de sucre semoule
65 g de farine T45
1 c. à s. de cacao amer en poudre
3 gros œufs + 20 à 30 g d'eau
100 g d'amandes en bâtonnets
Un peu de sucre glace

POUR LE PRALINÉ CROUSTILLANT

100 g de praliné noisette
2 g de fleur de sel
20 g de crêpes dentelle
40 g de pâte de noisette

LA CHANTILLY AU CHOCOLAT (LA VEILLE)

✣ Hachez le chocolat avec un couteau ou dans un robot.
✣ Dans une casserole, faites bouillir la crème liquide (1) et le sucre. Versez en plusieurs fois ce mélange bouillant sur le chocolat haché en mélangeant chaque fois avec une spatule.
✣ Après refroidissement, versez la crème liquide (2). Mixez.
✣ Réservez au réfrigérateur pendant une nuit.

LA PÂTE À CHOUX

✣ Préchauffez votre four à 180 ° C.
✣ Dans une casserole, mélangez l'eau, le lait, le beurre coupé en morceaux, le sel et le sucre. Portez à ébullition, puis versez d'un seul coup la farine et le cacao en remuant vigoureusement pendant environ 2 min jusqu'à l'obtention d'une boule de pâte qui se détache complètement du fond de la casserole.
✣ Ôtez du feu. Incorporez un œuf en remuant jusqu'à ce que la pâte redevienne homogène avant d'ajouter les autres œufs et l'eau. Remuez à chaque fois que vous incorporez un œuf. Ne travaillez pas trop longtemps la pâte qui doit garder une consistance comme une purée onctueuse.
✣ Remplissez une poche munie d'une douille unie de 10 mm de la préparation. Sur une plaque de cuisson légèrement beurrée et farinée, pochez un grand rond d'environ 20 cm de diamètre en superposant 3 boudins. Parsemez les amandes en bâtonnets sur le rond de pâte directement après

pochage pour que ça colle bien, enlevez l'excédent en tapotant la plaque. Saupoudrez de sucre glace.

✣ Enfournez 30 à 35 min (il est important de ne pas ouvrir le four durant ces 35 min). Lorsque le gâteau est cuit, posez-le sur une grille afin de le laisser refroidir.

LE PRALINÉ CROUSTILLANT

✣ Mélangez tous les ingrédients assez délicatement avec une spatule.

LE MONTAGE ET LA FINITION

✣ Fouettez la crème en chantilly.

✣ Coupez le paris-brest en deux dans l'épaisseur avec un couteau à pain. Pochez un bon filet de praliné puis, en vous aidant d'une poche munie d'une douille cannelée, garnissez le gâteau avec la crème fouettée. Posez le couvercle délicatement.

GÂTEAU DE PÂQUES

Par Christophe Felder et Camille Lesecq (Les pÂtissiers, Mutzig et Dorlisheim)

Recette issue du livre Ma petite chocolaterie par Christophe Felder et Camille Lesecq, éd. de La Martinière

POUR : **1 GÂTEAU DE 8 PARTS**
PRÉPARATION : **2 H**
REPOS : **1 NUIT + 1 H 20**
CUISSON : **25 À 30 MIN**

USTENSILES

1 poche munie d'une douille unie de 18 mm
1 cercle en Inox de 16 cm de diamètre et 5 cm de hauteur
1 poche munie d'une douille unie de 6 mm
1 pistolet à chocolat
1 mixeur

POUR LE CRÉMEUX VANILLE (LA VEILLE)

110 g de crème liquide (1)
3 gousses de vanille
2 g de gélatine en feuilles
140 g de chocolat blanc
200 g de crème liquide (2)
50 g de mascarpone

POUR LA DACQUOISE AMANDE

70 g de blancs d'œufs
50 g de sucre semoule
15 g de farine T45
40 g de poudre d'amandes
25 g de cassonade
1 pincée de sel

POUR LE CARAMEL MOU

100 g de sucre semoule
10 g de glucose
50 g de crème liquide
½ gousse de vanille
2 g de fleur de sel
80 g de beurre

POUR LA MOUSSE AU CHOCOLAT

40 g de sucre semoule
30 g d'eau
50 g de jaunes d'œufs
25 g d'œuf
50 g de lait
140 g de chocolat noir Nyangbo à 68 % de cacao (Valrhona®)
180 g de crème liquide

POUR LE GLAÇAGE CHOCOLAT

40 g d'amandes hachées
200 g de chocolat au lait
50 g de beurre de cacao

POUR LE VELOURS DE CHOCOLAT AU LAIT

50 g de beurre de cacao
50 g de chocolat au lait

POUR LE MONTAGE

100 g de cacahuètes
Fines feuilles de chocolat noir

LE CRÉMEUX VANILLE (LA VEILLE)

✣ La veille, faites bouillir la crème (1) avec les gousses de vanille fendues et grattées. Ajoutez la gélatine préalablement ramollie dans de l'eau froide, puis versez sur le chocolat blanc.

✣ Ajoutez le reste de crème froide (2) et le mascarpone, puis mixez.

✣ Réservez une nuit au réfrigérateur.

LA DACQUOISE AMANDE

✣ Préchauffez le four à 170 ° C.

✣ Dans la cuve de votre batteur, battez les blancs avec le sucre.

✣ Dans un récipient, mélangez les ingrédients secs, puis incorporez-les délicatement dans les blancs montés à l'aide d'une Maryse.

✣ Mettez la préparation dans une poche munie d'une douille de 18 mm, dressez un disque de 15 cm de diamètre sur une feuille de papier sulfurisé.

✣ Mettez à cuire au four pendant 25 à 30 min.

LE CARAMEL MOU

✣ Dans une casserole sur feu doux, faites cuire le sucre à sec avec le glucose jusqu'à coloration.

✣ En parallèle, faites bouillir la crème avec la gousse de vanille fendue et grattée et la fleur de sel. Décuisez le caramel avec la crème chaude petit à petit tout en mélangeant, puis ajoutez le beurre mou et mixez abondamment.

✣ Réservez dans un plat filmé à température ambiante.

LE GLAÇAGE CHOCOLAT

✣ Faites fondre ensemble les ingrédients au bain-marie.

LE VELOURS DE CHOCOLAT AU LAIT

✣ Faites fondre ensemble les ingrédients au bain-marie ou au micro-ondes.

LA MOUSSE AU CHOCOLAT

✣ Faites chauffer sucre et eau à 121 °C, versez sur les blancs montés.

✣ Faites cuire à l'anglaise le lait, la crème liquide et les jaunes. Incorporez les blancs et le chocolat fondu.

LE MONTAGE ET LA FINITION

✣ Disposez un fond de dacquoise dans le cercle en Inox. À l'aide d'une poche munie d'une douille unie de 6 mm, dessinez une jolie spirale de caramel sur le biscuit, ajoutez quelques cacahuètes.

✣ Dressez avec la poche à douille unie un joli disque de crémeux à la vanille préalablement monté au batteur. Ajoutez la mousse au chocolat, lissez, puis dressez de belles larmes de crémeux vanille sur le dessus. Laissez reprendre 20 min au réfrigérateur.

✣ Mettez au congélateur 1 h ou le temps que le gâteau soit bien pris.

✣ Trempez l'entremets dans le glaçage fondu à 60 °C ou utilisez un pinceau. Pour finir, pulvérisez de velours à l'aide d'un pistolet à chocolat. Décorez avec de fines feuilles de chocolat noir.

DESSERT SIGNATURE

PAVLOVA RHUBARBE ET HERBES FRAÎCHES

De Pascal Hainigue (Auberge de l'Ill, Illhaeusern)

POUR : **10 PARTS**
PRÉPARATION : **3 H 30**
CUISSON : **3 H**
REPOS : **1 NUIT**

POUR LA GANACHE MONTÉE VERVEINE ET CITRON JAUNE (LA VEILLE)

225 g de crème (1)
15 g de verveine séchée
20 g de masse gélatine
100 g de jus de citron jaune
120 g de chocolat Opalys
225 g de crème (2)

POUR LA MARMELADE DE RHUBARBE

200 g de rhubarbe de Hollande
30 g de miel d'acacia
1/2 pièce de vanille Bourbon
2 g de pectine NH nappage
12 g de sucre
7 g de masse gélatine (mélange réhydraté de 1 g de poudre de gélatine et 6 g d'eau)

POUR LE SIROP DE POCHAGE

665 g d'eau
233 g de sucre
60 g de jus de citron
7 g de verveine fraîche
QS de colorant naturel rouge

POUR LES LAMELLES DE RHUBARBE

200 g de rhubarbe de Hollande
100 g de sirop de pochage
250 g de marmelade de rhubarbe

POUR LA GELÉE DE RHUBARBE

250 g de sirop de pochage
60 g de masse gélatine

POUR LA MERINGUE

200 g de blancs d'œufs
180 g de sucre
4 g de blancs secs
180 g de sucre glace
Quelques gouttes de jus de citron
1 pincée de crème de tarte (facultatif, en magasin spécialisé)

POUR LE SORBET AUX HERBES
280 g d'eau
130 g de lait
100 g de sucre
3 g de super neutrose (texturant pour glaces, en magasin spécialisé)
150 g de jus de citron vert
10 g de basilic
10 g d'aneth
11 g de menthe
11 g d'estragon
10 g de cerfeuil
10 g de coriandre
POUR LES CHIPS DE RHUBARBE
300 g de rhubarbe
200 g de sucre
100 g d'eau
100 g de glucose
POUR LA TUILE EN GLACE ROYALE
400 g de sucre glace
10 g de jus de citron jaune
65 g de blancs d'œufs
QS de poudre de framboise Sosa (en magasin spécialisé)
POUR LE MONTAGE
QS de zeste de citron vert
QS de feuilles d'oxalis

LA GANACHE MONTÉE VERVEINE ET CITRON JAUNE (LA VEILLE)
✣ Faites bouillir la crème (1), faites infuser la verveine au moins 1 h, chinoisez et complétez au poids initial avec de la crème, faites chauffer et ajoutez la masse gélatine. Versez en trois fois sur le chocolat Opalys, mixez en ajoutant le jus de citron puis la crème (2).
✣ Laissez reposer au frigo une nuit.
✣ Montez au batteur la ganache avant utilisation.

LA MARMELADE DE RHUBARBE
✣ Faites cuire la rhubarbe épluchée et coupée en cubes, avec la vanille et le miel.
✣ Ajoutez le mélange sucre et pectine en pluie, faites bouillir pendant 10 min, puis ajoutez la masse gélatine.

LE SIROP DE POCHAGE POUR LAMELLES DE RHUBARBE
✣ Faites bouillir tous les ingrédients ensemble, chinoisez et réservez.

LES LAMELLES DE RHUBARBE
✣ Épluchez les rhubarbes et taillez-les dans la longueur à l'aide d'une mandoline. Les lamelles doivent faire 25 cm de long et 0,5 cm d'épaisseur.
✣ Versez le sirop de pochage chauffé à 75 °C sur les lamelles. À température ambiante, laissez les rhubarbes pocher dans le sirop. Contrôlez la cuisson, elles doivent être tendres. Au besoin, réitérez l'opération jusqu'au résultat souhaité.
✣ Égouttez les lamelles, puis déposez-les les unes contre les autres sur un Silpat. Placez la plaque au four à 100 °C pendant 10 min puis déposez-la au congélateur pour environ 3 h.
✣ Étalez la marmelade très finement sur les lamelles puis remettez au congélateur.
✣ Une fois la marmelade prise, décollez la plaque de rhubarbe du Silpat. À l'aide d'un emporte-pièce de 10 cm de diamètre, détaillez des cercles.

LA GELÉE DE RHUBARBE
✣ Faites tiédir le sirop de pochage et ajoutez la masse gélatine.

LA MERINGUE
✣ Montez progressivement les blancs au fouet avec le jus de citron et la crème de tartre. Incorporez progressivement le sucre, ajoutez à la Maryse le sucre glace tamisé. Pochez sur l'extérieur de moule Flexipan ½ sphère de 60 mm de diamètre légèrement graissé à la bombe. Faites cuire au four à sole à 80 °C pendant 3 h minimum.

LE SORBET AUX HERBES
✣ Faites chauffer l'eau et le lait, à 40 °C ajoutez le mélange sucre et super neutrose, faites bouillir.
✣ À froid, ajoutez le jus de citron et les herbes, versez la préparation en bols Paco et pacossez 5 fois avant utilisation (alternative : placez en sorbetière).

LES CHIPS DE RHUBARBE
✣ Épluchez la rhubarbe et dans la longueur taillez de fines lamelles d'environ 0,2 cm d'épaisseur. Faites un sirop avec l'eau, le sucre et le glucose. Versez à chaud sur les lamelles.
✣ Réservez pendant 1 h puis égouttez et faites sécher les lamelles au four à 40 ° C.

LA TUILE EN GLACE ROYALE
✣ Faites monter le sucre, le jus de citron et les blancs au batteur avec un fouet. Étalez sur une bande de feuille guitare de 7 cm par 35 cm. Parsemez de poudre de framboise et faites sécher au four à 40 ° C.

LE MONTAGE
✣ Disposez dans le fond de l'assiette le cercle de lamelles de rhubarbe.
✣ À part, garnissez la coque de meringue d'une boule de sorbet aux herbes. Pochez par-dessus la ganache montée à l'aide d'une douille unie ronde 15. Parsemez de quelques zestes de citron vert. Déposez harmonieusement 5 chips de rhubarbe, 5 tuiles de glace royale et quelques feuilles d'oxalis. Placez le tout sur le disque.

FRENCH COFFEE SHOP

CUPCAKE MARBRÉ PRALINÉ NOISETTE

Par Christophe Adam (L'Éclair de Génie, Paris)

Recette extraite du livre *L'Éclair de Génie* café par Christophe Adam, éd. de La Martinière

POUR : **10 CUPCAKES**
PRÉPARATION : **30 MIN LA VEILLE / 1 H 30 LE JOUR MÊME**
CUISSON : **22 MIN**

Matériel : 10 moules mini-brioche de 10 cm de diamètre

POUR LA GANACHE CHOCOLAT AU LAIT (LA VEILLE)
300 g de chocolat au lait
200 g de crème liquide UHT 35 % de M.G.
30 g de miel
60 g de beurre doux
POUR LE CAKE NATURE
90 g de jaunes d'œufs tempérés
65 g de sucre semoule
40 g de vergeoise brune
85 g de farine de riz
8 g de levure chimique
30 g de beurre doux
71 g de crème liquide UHT 35 % de M.G.
POUR LE CAKE CHOCOLAT
45 g de jaunes d'œufs tempérés
30 g de sucre semoule
20 g de vergeoise brune
40 g de farine de riz
6 g de cacao en poudre
4 g de levure chimique
15 g de beurre doux
35 g de crème liquide UHT 35 % de M.G.
POUR LE PRALINÉ NOISETTE
120 g de noisettes torréfiées
100 g de sucre semoule
POUR LE GLAÇAGE ROCHER AU CHOCOLAT AU LAIT
200 g de chocolat au lait
90 g de noisettes hachées torréfiées
20 g d'huile de pépins de raisin
POUR LE MONTAGE ET LA FINITION
15 noisettes torréfiées

LA GANACHE CHOCOLAT AU LAIT (LA VEILLE)
✣ Faites fondre le chocolat au lait au micro-ondes.
✣ Faites bouillir la crème avec le miel. Versez le mélange sur le chocolat et mixez.
✣ Attendez que le caramel descende à 40 °C avant d'y incorporer le beurre. Mélangez.
✣ Laissez cristalliser au frais 24 h avant utilisation.

LE CAKE NATURE
✣ Blanchissez les jaunes et le sucre à l'aide d'un batteur jusqu'à ce que le mélange triple de volume.
✣ Mélangez la vergeoise, la farine et la levure chimique.
✣ Faites fondre le beurre au micro-ondes, puis ajoutez la crème. Incorporez ce mélange à la préparation jaunes-sucre à la Maryse. Enfin, ajoutez les ingrédients secs. Mélangez.
✣ Versez 35 g de pâte à cake nature dans des moules graissés.

LE CAKE CHOCOLAT
✣ Blanchissez les jaunes et le sucre à l'aide d'un batteur jusqu'à ce que le mélange triple de volume.
✣ Mélangez la vergeoise, la farine, le cacao et la levure chimique.
✣ Faites fondre le beurre au micro-ondes, puis ajoutez la crème. Incorporez ce mélange à la préparation jaunes-sucre à la Maryse. Enfin, ajoutez les

ingrédients secs.
✣ Versez 25 g de pâte à cake chocolat dans les moules remplis de pâte à cake nature. À l'aide de la pointe d'un couteau, donnez du mouvement afin d'obtenir le marbrage.
✣ Faites cuire les cupcakes au four à 170 °C pendant 12 min.

LE PRALINÉ NOISETTE

✣ Faites torréfier les noisettes au four à 180 °C pendant 10 min.
✣ Réalisez un caramel à sec à 160 °C, puis versez-le sur les noisettes. Laissez refroidir.
✣ Une fois bien cristallisé, cassez des morceaux et passez-les au mixeur jusqu'à obtenir un praliné homogène.

LE GLAÇAGE ROCHER AU CHOCOLAT AU LAIT

✣ Faites fondre le chocolat au micro-ondes. Ajoutez les noisettes hachées torréfiées, l'huile de pépins de raisin et mélangez à l'aide d'une spatule.

LE MONTAGE ET LA FINITION

✣ Une fois refroidis, évidez le centre des cupcakes à l'aide d'une cuillère parisienne. À l'aide d'une poche à douille unie, garnissez le creux de praliné noisette. Lissez le dessus avec de la ganache chocolat au lait afin que le praliné ne s'échappe pas.
✣ À l'aide d'une douille unie de 10 mm, pochez la ganache comme sur la photo. Laissez prendre 30 min au frais.
✣ Trempez les cupcakes dans le glaçage rocher. Collez 3 demi-noisettes et garnissez de nouveau le centre de praliné noisette.

ROULÉ AUX AMANDES

Par Christophe Adam
(L'Éclair de Génie, Paris)

Recette extraite du livre *L'Éclair de Génie café* par Christophe Adam, éd. de La Martinière

POUR : **10 ROULÉS**

PRÉPARATION : **1 H LA VEILLE / 1 H 30 LE JOUR MÊME**
POUSSE : **2 H**
CUISSON : **28 MIN**

Matériel : 10 cercles de 12 cm de diamètre et de 4 cm de haut

POUR LA PÂTE À CROISSANT (LA VEILLE)

Voir recette suivante.

POUR LA CRÈME AMANDE

50 g de beurre doux
50 g de sucre semoule
45 g d'œuf entier tempéré
50 g de poudre d'amandes
10 g d'amidon de maïs

POUR LA CRÈME VANILLE DE MADAGASCAR

115 g de lait entier
2 gousses de vanille de Madagascar
15 g de jaune d'œuf
20 g de sucre semoule
7 g de poudre à crème
1 g de gélatine en poudre + 5 g d'eau (pour hydrater la gélatine)
35 g de beurre doux

POUR L'APPAREIL À TUILE

75 g de blancs d'œufs crus
125 g de sucre semoule
40 g de farine
45 g de beurre doux

MONTAGE ET FINITION

Amandes effilées

LA CRÈME AMANDE

✣ Faites ramollir le beurre sans trop le foisonner et sans le fouetter afin d'obtenir un beurre pommade. Ajoutez-y le sucre. Versez l'œuf sur le mélange. Ajoutez le mélange poudre d'amandes et amidon préalablement tamisé. Mélangez et réservez au frais.

LA CRÈME VANILLE DE MADAGASCAR

✣ Faites bouillir le lait avec les gousses de vanille fendues en deux et grattées, ainsi que leurs graines. Retirez du feu, couvrez la casserole de film étirable et laissez infuser 20 min. Passez au chinois.
✣ Mélangez au fouet le jaune, le sucre et la poudre à crème. Versez le tout sur l'infusion de vanille. Faites cuire en fouettant jusqu'à ébullition. Hors du feu, ajoutez la gélatine préalablement hydratée. Attendez que la crème descende à 40 °C, puis incorporez petit à petit le beurre en dés. Mixez et débarrassez.
✣ Conservez la crème au moins 2 h au frais avant le montage.

L'APPAREIL À TUILE

✣ Mélangez les blancs d'œufs et le sucre. Ajoutez la farine, puis le beurre fondu.
✣ Réservez au frais avant utilisation.

POUR LE MONTAGE ET LA FINITION

✣ La veille, réalisez la pâte à croissant (voir recette suivante).
✣ Étalez la pâte à croissant jusqu'à obtenir une pâte de 8 mm d'épaisseur. Découpez des bandes de 36 cm de long et 4 cm de large. Roulez la pâte de façon à former des roulés. Placez-les à l'intérieur de chaque cercle et laissez pousser pendant 2 h minimum près d'une source de chaleur. Faites-les cuire au four à 170 °C pendant 16 min.
✣ Réalisez 3 trous sur le roulé, à plat. Mélangez la crème amande avec la crème vanille de Madagascar. Garnissez à la poche avec ce mélange de crèmes. Recouvrez finement d'appareil à tuile.
✣ Décorez d'amandes effilées en forme de cercle comme sur la photo.
✣ Faites cuire au four à 170 °C pendant 12 min.

CROISSANT CARAMEL AU BEURRE SALÉ

Par Christophe Adam
(L'Éclair de Génie, Paris)

Recette extraite du livre *L'Éclair de Génie* café par Christophe Adam, éd. de La Martinière

POUR : **10 CROISSANTS**
PRÉPARATION : **3 H 30**
REPOS : **13 H**
POUSSE : **2 H**
CUISSON : **16 MIN**

POUR LA PÂTE À CROISSANT NATURE (LA VEILLE)

85 g de lait entier froid
120 g d'eau froide
420 g de farine T45
8 g de sel fin
45 g de sucre semoule
17 g de levure fraîche
105 g de beurre doux froid coupé en cubes
210 g de beurre de tourage

POUR LA DORURE

220 g d'œufs entiers tempérés
80 g de jaunes d'œufs tempérés

POUR LA CRÈME CARAMEL

50 g de crème liquide UHT 35 % de M.G.
40 g de sucre semoule
25 g de beurre doux
1 g de fleur de sel
1 g de gélatine + 5 g d'eau (pour hydrater la gélatine)
80 g de mascarpone

POUR LE GLAÇAGE CARAMEL

150 g de crème liquide UHT 35 % de M.G.
25 g d'eau
70 g de sucre semoule
20 g de sirop glucose
20 g de chocolat au lait
2 g de gélatine en poudre + 14 g d'eau (pour hydrater la gélatine)
1 g de fleur de sel

POUR LES COPEAUX DE CHOCOLAT CARAMEL

100 g de chocolat lacté caramel Cacao Barry®

LA PÂTE À CROISSANT NATURE (LA VEILLE)

✣ Dans la cuve du batteur muni du crochet, mettez le lait, l'eau, la farine, le sel, le sucre, la levure et le beurre et faites tourner 6 min à vitesse moyenne, puis 7 min à vitesse rapide. Débarrassez. Filmez à la surface et laissez reposer 30 min à température ambiante. Mettez au réfrigérateur pendant 12 h minimum.
✣ Sortez le beurre en plaque 30 min avant le tourage pour qu'il soit à température ambiante. Étalez la pâte de façon à former un rectangle trois fois plus long que large. Placez le beurre au centre et rabattez les côtés. Étalez de nouveau la pâte en rectangle et donnez un premier tour double : repliez le quart inférieur puis le quart supérieur vers le centre, puis

la moitié supérieure sur la moitié inférieure. Étalez de nouveau la pâte, et donnez un tour simple : repliez le tiers inférieur vers le centre, puis le tiers supérieur par-dessus. Placez au froid pendant 30 min avant d'abaisser la pâte et la détailler.

LE FAÇONNAGE

✣ Étalez jusqu'à obtenir une pâte de 8 mm d'épaisseur. Découpez des triangles de 36 cm de long et 9,5 cm de large en base. Roulez vos croissants de la base vers la pointe, puis mettez-les en pousse pendant 2 h minimum près d'une source de chaleur.

✣ À l'aide d'un pinceau, dorez les croissants avec l'appareil à dorure.

✣ Faites cuire au four à 170 °C pendant 16 min.

LA CRÈME CARAMEL

✣ Portez la crème liquide à frémissement.

✣ Faites cuire le sucre à 155 °C pour obtenir un caramel brun. Hors du feu, déglacez délicatement avec la crème chaude en veillant aux projections. Ajoutez le beurre et la fleur de sel, puis laissez refroidir à 50 °C avant d'incorporer la gélatine préalablement hydratée. Attendez que le caramel descende à 45 °C, puis versez-le petit à petit sur le mascarpone. Mixez.

✣ Conservez la crème au moins 4 h au frais avant le montage.

LE GLAÇAGE CARAMEL

✣ Faites bouillir la crème.

✣ Faites chauffer l'eau, le sucre et le glucose à 165 ° C. Hors du feu, déglacez délicatement avec la crème chaude en veillant aux projections, puis laissez cuire à 109 ° C. Débarrassez sur votre chocolat. Ajoutez la gélatine préalablement hydratée et la fleur de sel. Mixez.

LES COPEAUX DE CHOCOLAT CARAMEL

✣ Faites fondre le chocolat au micro-ondes. Étalez-le sur une plaque à 1 cm d'épaisseur. Laissez cristalliser, puis taillez des copeaux à l'aide d'un emporte-pièce uni en réalisant des lignes verticales sur la plaque en chocolat.

LE MONTAGE ET LA FINITION

✣ Incisez légèrement le dessus de chaque croissant.

✣ À l'aide d'une poche à douille unie, garnissez-le de 20 g de crème caramel.

✣ Faites chauffer le glaçage à 45 °C et mixez-le. Pochez le glaçage en zigzag sur toute la longueur du croissant. Décorez avec des copeaux chocolat caramel.

TEA TIME

FRAISIER

Par Christophe Appert (Angelina, Paris)

Recette extraite du livre *Angélina, 50 recettes iconiques d'une institution parisienne*, par Christophe Appert, éd. de La Martinière

POUR : **8 PARTS**
PRÉPARATION : **2 H**
CUISSON : **12 MIN**
REPOS : **5 H 30**

MATÉRIEL

1 cercle à pâtisserie de 22 cm de diamètre et 4,5 cm de hauteur
1 cercle à pâtisserie de 20 cm de diamètre

POUR LE BISCUIT NOISETTE

20 g de poudre d'amandes
60 g de poudre de noisettes
70 g de sucre glace
50 g de farine T45
30 g de beurre
5 blancs d'œufs
75 g de sucre semoule
40 g de noisettes concassées torréfiées

POUR LA PURÉE DE FRAISES

75 g de fraises mara des bois
13 g de sirop de glucose
25 g d'eau
13 g de sucre semoule
2 g de pectine NH

POUR LE NAPPAGE NEUTRE

250 g d'eau
10 g de pectine NH
25 g de sucre semoule

POUR LE GLAÇAGE ROUGE

186 g de nappage neutre
1 g de colorant alimentaire rouge
fraise en poudre

POUR LA GANACHE MONTÉE VANILLE

2 gousses de vanille
700 g de crème liquide à 35 % de MG
70 g de sucre semoule
9 g de gélatine en poudre
160 g de chocolat de couverture blanc 32 %

POUR LE MONTAGE ET FINITIONS

100 g de chocolat blanc 32 %
1 kg de fraises (à ajuster selon leur taille et calibre)

LE BISCUIT NOISETTE

✣ Préchauffez le four à 180 °C. Tamisez les poudres d'amandes et de noisettes, le sucre glace et la farine. Faites fondre le beurre au micro-ondes et laissez-le refroidir.

✣ Dans la cuve du robot muni du fouet, montez les blancs d'œufs. Ajoutez le sucre en une fois et mélangez bien l'ensemble afin d'avoir une dissolution parfaite. Incorporez les poudres dans les blancs à l'aide d'une spatule ou d'une Maryse.

✣ Prélevez une partie du mélange et incorporez-le dans le beurre liquide froid. Versez ensuite ce mélange dans le précédent. Amalgamez, sans trop mélanger pour éviter de faire retomber le biscuit.

✣ Sur une plaque de four recouverte d'une feuille de papier cuisson, étalez l'appareil à biscuit sur une épaisseur de 1 cm. Lissez avec une spatule. Un cadre peut être utilisé pour délimiter les bords. Parsemez de noisettes concassées torréfiées. Enfournez pour 10 à 12 min. Le biscuit doit avoir une couleur légèrement brune et être moelleux au toucher. Pour cela, il faut éviter une surcuisson.

LA PURÉE DE FRAISES

✣ Lavez les fraises, équeutez-les et faites-les cuire dans une casserole à feu doux avec le sirop de glucose et l'eau pendant 10 min, puis mixez au mixeur plongeant. Chinoisez pour extraire les pépins de fraise. Conservez uniquement le jus.

✣ Mélangez le sucre avec la pectine et ajoutez ce mélange au jus de fraise chaud. Portez à légère ébullition pendant 2 à 3 min.

LE NAPPAGE NEUTRE

✣ Faites bouillir l'eau dans une casserole. Dans un bol, mélangez la pectine avec le sucre et versez le tout dans l'eau chaude. Portez de nouveau à ébullition pendant 3 à 4 min.

LE GLAÇAGE ROUGE

✣ Ajoutez le nappage et le colorant à la purée de fraises chaude. Mixez le glaçage au mixeur plongeant.

LA GANACHE MONTÉE VANILLE

✣ Grattez les gousses de vanille pour en récupérer les graines.

✣ Dans une casserole, portez à ébullition la moitié de la crème avec le sucre et les graines de vanille. Ajoutez la gélatine en poudre et mélangez pour bien la dissoudre.

✣ Versez la crème bouillante sur le chocolat blanc et mixez au mixeur plongeant. Incorporez l'autre moitié de la crème tout en continuant de mixer jusqu'à obtention d'une ganache lisse.

✣ Filmez au contact avec du film alimentaire et réservez au réfrigérateur pendant 4 h.

MONTAGE ET FINITIONS

✣ Dans le biscuit noisette, détaillez un disque de 22 cm de diamètre et un autre de 20 cm de diamètre à l'aide de cercles à pâtisserie.

✣ Faites fondre le chocolat blanc et étalez-en une fine couche sur le grand disque de biscuit, côté croûte. Disposez une bande en PVC (Rhodoïd) sur les bords d'un cercle à pâtisserie de 22 x 4,5 cm. Placez le grand biscuit au fond.

✣ Lavez et équeutez les fraises, coupez-les en deux et disposez-les côté tranche contre la bande en PVC (Rhodoïd), sur tout le contour du cercle.

✣ À l'aide du batteur muni du fouet, montez la ganache vanille. Elle doit doubler de volume et être bien ferme. Mettez-la dans une poche à douille. Pochez une couche de 1 cm sur le biscuit noisette. À l'aide d'une spatule, remontez la crème le long des fraises et à hauteur du cercle.

✣ Disposez des fraises entières au centre, en les répartissant bien et en les serrant autant que possible. Appuyez légèrement pour faire monter la crème entre les fraises. Pochez de la ganache montée vanille par-dessus, puis lissez avec

une spatule.
✣ Déposez le petit disque de biscuit noisette, côté croûte tourné vers la ganache. Appuyez légèrement sur le biscuit noisette pour avoir une surface plane. Recouvrez de ganache montée et lissez à hauteur du cercle avec la spatule. Réservez le fraisier au réfrigérateur pendant 1 h minimum afin de consolider la crème.
✣ Dans une casserole, faites chauffer le glaçage rouge à 40 °C et versez-le sur le fraisier bien froid. Lissez avec une spatule coudée. Laissez cristalliser le glaçage quelques minutes et réservez à nouveau le fraisier pour 20 à 30 min au réfrigérateur. Retirez le cercle et décorez avec des fraises, à votre convenance.

LE CONSEIL DU CHEF
« Il est important de bien respecter le déroulement et les étapes de refroidissement. Je préconise de réaliser le fraisier la veille pour le lendemain. Les fraises auront ainsi le temps de "compoter" dans la crème, accentuant le côté fruité du fraisier. »

ANTOINETTE

Par Christophe Appert (Angelina, Paris)

Recette extraite du livre *Angélina, 50 recettes iconiques d'une institution parisienne,* par Christophe Appert, éd. de La Martinière

POUR : **6 ENTREMETS INDIVIDUELS**
PRÉPARATION : **2 H 45**
CUISSON : **50 MIN**
REPOS : **7 H 30**

MATÉRIEL
1 emporte-pièce rond de 6 cm de diamètre
1 emporte-pièce rond de 4 cm de diamètre
Pour mémoire
Cet entremets a été réalisé en exclusivité pour le salon Angelina du Petit Trianon, situé entre le parc et le domaine de Marie-Antoinette au château de Versailles.

POUR LE CRAQUELIN CACAO
40 g de beurre doux
50 g de sucre cassonade
90 g de farine T45
7 g de cacao en poudre

POUR LA PÂTE À CHOUX
170 g d'eau
4 g de sel fin
170 g de lait entier
6 g de sucre semoule
170 g de beurre doux
170 g de farine T55
5 œufs

POUR LA GANACHE MONTÉE VANILLE
35 g de sucre semoule
1 gousse de vanille Bourbon (Madagascar)
350 g de crème liquide à 35 % de MG
4 g de gélatine en poudre
90 g de chocolat blanc 32 %

POUR LE CROUSTILLANT NOISETTE
40 g de chocolat au lait 35 %
35 g de beurre doux
80 g de praline amande-noisette 50 %
45 g de crêpes dentelle ou de feuilletine

POUR LE CRÉMEUX CHOCOLAT
180 g de lait entier
180 g de crème liquide à 35 % de MG
40 g de trimoline (ou de miel)
3 jaunes d'œufs
170 g de chocolat noir 70 %

POUR LA CRÈME CHANTILLY
200 g de crème liquide à 35 % de MG
10 g de sucre glace

POUR LA CHANTILLY GANACHE MONTÉE VANILLE
200 g de crème chantilly
300 g de ganache montée vanille

POUR LE GLAÇAGE CHOCOLAT
30 g d'eau
100 g de sucre semoule
70 g de crème liquide à 35 % de MG
40 g de sirop de glucose
40 g de cacao en poudre
5 g de gélatine en poudre

POUR LES DISQUES DE CHOCOLAT
300 g de chocolat noir 70 %
50 g de beurre de cacao
Poudre d'or

POUR LE MONTAGE ET LES FINITIONS
3 noisettes entières

LE CRAQUELIN CACAO
✣ Dans la cuve du robot muni de la feuille, mélangez le beurre avec le sucre cassonade. Ajoutez la farine et le cacao en poudre et mélangez doucement afin d'obtenir une pâte homogène. Débarrassez la pâte, filmez-la au contact avec du film alimentaire et réservez au réfrigérateur pendant 1 h.
✣ Une fois le craquelin refroidi, étalez-le sur une feuille de papier cuisson sur une épaisseur de 3 mm. Détaillez des cercles à l'aide d'un emporte-pièce rond de 6 cm de diamètre.

LA PÂTE À CHOUX
✣ Préchauffez le four à 160 °C.
✣ Dans une casserole, portez à ébullition l'eau avec le sel, le lait, le sucre et le beurre. Ajoutez la farine et mélangez énergiquement. Desséchez la préparation avec une spatule pendant 2 à 5 min. Débarrassez dans un contenant.
✣ Battez les œufs en omelette, puis ajoutez-les petit à petit. La pâte doit être élastique, à peine plus molle qu'une purée, et former un ruban. Si elle est un peu trop épaisse, ajoutez un peu plus d'œuf entier battu. Avec cette pâte, garnissez une poche munie d'une douille unie 10 mm.
✣ Sur une plaque recouverte de papier cuisson, pochez des choux de 6 cm de diamètre pour former les éléments qui constitueront la base de chaque religieuse. Pochez ensuite des choux de 3 cm de diamètre à l'aide d'une douille unie 8 mm. Ajoutez les disques de craquelin cacao sur les gros choux.
✣ Enfournez pour 40 à 50 min. Au bout de 25 min, entrouvrez la porte du four de quelques centimètres pendant quelques secondes pour évacuer la buée. Attention, il est important de ne pas ouvrir la porte complètement, au risque de faire retomber les choux. Ils doivent avoir une couleur caramel et être croustillants sur le dessus et moelleux à l'intérieur. Laissez refroidir avant utilisation.

LA GANACHE MONTÉE VANILLE
✣ Dans un saladier, mettez le chocolat blanc et la moitié du sucre. Réservez. Grattez la gousse de vanille pour en récupérer les graines.
✣ Dans une casserole, portez à ébullition la moitié de la crème avec le reste du sucre et les graines de vanille. Lorsque le mélange bout, ajoutez la gélatine et mélangez pour bien la dissoudre.
✣ Versez la crème bouillante sur le chocolat blanc et, à l'aide d'un mixeur plongeant, mixez la ganache. Incorporez l'autre moitié de la crème (froide) tout en continuant de mixer jusqu'à obtention d'une ganache lisse. Filmez au contact avec du film alimentaire et réservez au réfrigérateur pendant 2 à 3 h.
✣ Au moment de l'utilisation, dans la cuve du batteur muni du fouet, montez la ganache vanille jusqu'à ce qu'elle double de volume et soit bien ferme.

LE CROUSTILLANT NOISETTE
✣ Faites fondre le chocolat et le beurre au bain-marie ou au four à micro-ondes et mélangez. Ajoutez le praline amande-noisette à la préparation, puis mélangez à nouveau pour obtenir une pâte lisse et brillante. Ajoutez ensuite les crêpes dentelle et mélangez à nouveau.
✣ Étalez le croustillant sur une plaque recouverte de papier cuisson sur une hauteur de 1,5 cm. Coupez des carrés de 4 cm de côté. Laissez durcir.

LE CRÉMEUX CHOCOLAT
✣ Dans une casserole, faites chauffer le lait, la crème et la trimoline à 90 °C.
✣ Déposez les jaunes d'œufs dans un saladier. Versez une partie du lait chaud sur les jaunes et mélangez. Remettez le tout dans la casserole et faites cuire à 84-85 °C pendant 2 à 3 min.
✣ Versez le mélange sur le chocolat noir en trois fois et réalisez une émulsion afin d'obtenir un crémeux lisse et brillant. Mixez au mixeur plongeant pour homogénéiser, puis filmez au contact avec du film alimentaire et réservez au réfrigérateur pendant 2 à 3 h avant utilisation.

LA CRÈME CHANTILLY
✣ Dans la cuve du batteur muni

du fouet, montez la crème liquide avec le sucre glace jusqu'à obtenir une texture ferme et lisse.

LA CHANTILLY GANACHE MONTÉE VANILLE

✣ Dans la cuve du batteur muni de la feuille, mélangez la ganache et la chantilly montées afin d'obtenir une crème lisse et homogène. Filmez au contact et réservez au réfrigérateur pendant 20 à 30 min afin qu'elle se consolide.

LE GLAÇAGE CHOCOLAT

✣ Dans une première casserole, faites chauffer l'eau et le sucre à 116 °C.

✣ Dans une seconde casserole, faites chauffer la crème et le sirop de glucose à 85 °C, puis ajoutez le contenu de la première casserole. Mélangez bien. Ajoutez le cacao en poudre et fouettez hors du feu.

✣ Lorsque le mélange est à 60 °C, ajoutez la gélatine. Mixez au mixeur plongeant.

✣ Utilisez à 45-50 °C pour glacer les petits choux.

LE DISQUE DE CHOCOLAT

✣ Faites fondre le chocolat noir et le beurre de cacao à 50 °C.

✣ Pour la mise au point, prélevez les deux tiers du chocolat. Faites baisser la température à 25 °C. Ajoutez le reste du chocolat chaud à 50 °C. Mélangez bien l'ensemble afin d'homogénéiser la masse.

✣ À l'aide d'un chalumeau, chauffez la couverture afin qu'elle atteigne 28-29 °C. Le chocolat sera alors dit « au point », ce qui permettra un rendu brillant, cassant et fondant à la fois.

✣ Sur une plaque recouverte d'une feuille transparente ou d'un film alimentaire, laissez couler une fine couche de chocolat. À l'aide d'une palette coudée, étalez finement sur la feuille. Avant que le chocolat ne cristallise, détaillez des disques avec un emporte-pièce de 4 cm de diamètre. Saupoudrez de poudre d'or à l'aide d'un pinceau sec.

MONTAGE ET FINITIONS

✣ Avec un couteau pointu, découpez un trou rond sous le dessous de chaque gros chou, réservez le morceau prélevé. Garnissez la moitié du gros chou avec le crémeux au chocolat. Faites remonter ce crémeux sur les bords du chou avec une palette coudée. Insérez un carré de croustillant noisette et recouvrez avec le crémeux au chocolat. Replacez le morceau de chou prélevé sur le dessous afin de refermer le tout. Retournez le chou et posez-le sur un plat de service.

✣ Placez la chantilly ganache montée vanille dans une poche munie d'une douille amande et réalisez une double rosace sur le gros chou. Déposez le disque de chocolat. Garnissez les petits choux de crémeux au chocolat avec une douille unie 8 mm, puis glacez-les avec le glaçage chocolat. Posez un petit chou glacé sur le disque de chocolat et décorez avec une demi-noisette.

TARTE CITRON (SUITE DE LA P. 67)

Par Christophe Appert (Angelina, Paris)

Recette extraite du livre *Angélina, 50 recettes iconiques d'une institution parisienne*, par Christophe Appert, éd. de La Martinière

LE NAPPAGE MIROIR

✣ Dans une casserole, versez l'eau, le sucre, le jus de citron et la gélatine, et portez le tout à ébullition pendant 10 min. Réservez.

LA CRÈME CITRON

✣ Dans une casserole, versez les jus de citron vert et jaune, ajoutez les zestes de citron, les œufs et le sucre. Faites cuire à 98 °C.

✣ Laissez refroidir la crème à 50 °C, puis versez sur le beurre à température ambiante. Mixez la crème au mixeur plongeant pendant 5 min. Coulez ensuite dans des moules galets.

✣ Réservez au frais pendant 25 min afin que la crème raffermisse, puis placez au congélateur pendant 4 h.

LA MOUSSE CITRON JAUNE

✣ Faites chauffer la moitié du jus de citron avec le sucre et la gélatine. Ajoutez le reste du jus de citron froid. La température du mélange doit être de 20 °C.

✣ Dans la cuve du robot muni du fouet, montez la crème liquide jusqu'à ce qu'elle soit bien ferme. Incorporez le mélange à base de jus de citron dans la crème montée et mélangez délicatement avec une spatule ou une Maryse afin d'avoir une mousse lisse et homogène.

✣ Coulez la mousse dans le moule citron aux trois quarts et incorporez un morceau de gelée au centre du moule. Terminez en coulant la mousse à hauteur du moule. Lissez à l'aide d'une palette. Placez au congélateur pendant 4 h.

LA FEUILLE VERTE EN CHOCOLAT

✣ Faites fondre le chocolat blanc à 50 °C et incorporez les colorants. Mixez le chocolat au mixeur plongeant.

✣ Pour la mise au point du chocolat, prélevez les deux tiers du chocolat. Faites baisser la température à 25 °C. Ajoutez le reste du chocolat chaud à 50 °C. Mélangez bien l'ensemble afin d'homogénéiser la masse. À l'aide d'un chalumeau, réchauffez la couverture afin qu'elle atteigne 28-29 °C. Le chocolat sera alors dit « au point », ce qui permettra un rendu brillant, cassant et fondant à la fois.

✣ À l'aide de la pointe d'un couteau, prélevez un peu de chocolat et déposez-le sur une bande de papier guitare en tirant légèrement de manière à obtenir une forme de feuille. Répétez l'opération. Avant que le chocolat ne cristallise, placez la bande transparente sur l'envers d'un objet en forme de gouttière de manière à donner à la feuille décor une légère forme incurvée. Conservez les décors dans un endroit sec et frais.

MONTAGE ET FINITIONS

✣ Démoulez les galets de crème citron et nappez-les avec le nappage miroir. Disposez ces galets sur les sablés bretons.

✣ Récupérez le reste du nappage miroir et incorporez quelques gouttes de colorant jaune citron alimentaire et mélangez bien. Nappez les citrons de mousse encore froids et déposez-les sur le galet de crème citron. Zestez du citron vert à l'aide d'un zesteur. Terminez en disposant une feuille verte en chocolat sur le côté du citron, de façon à figurer la feuille du citron.

LE CONSEIL DU CHEF

« Pour une meilleure tenue, réalisez le montage la veille, et effectuez la finition le jour J. Vous pouvez accompagner votre tarte citron d'une glace à la vanille, qui apportera de la fraîcheur et de l'onctuosité. »

PARTITIONS GOURMANDES

RELIGIEUSE PAIN D'ÉPICES ET CASSIS

Par Desty Brami (Madeleine by Ferrières, Ferrières-en-Brie)

POUR : **10 RELIGIEUSES**
PRÉPARATION : **2 H 30**
CUISSON : **2 H**
REPOS : **1 NUIT**

POUR LA MARMELADE (LA VEILLE)

375 g d'oranges
150 g de sucre semoule (1)
100 g de jus d'orange
5 g de pectine NH
50 g de sucre semoule (2)

POUR LA CRÈME PÂTISSIÈRE

155 g de lait entier
1 gousse de vanille
2 g de pâte de vanille
39 g de jaunes d'œufs
23 g de sucre semoule
15 g de poudre à crème
8 g de beurre doux

POUR LE CRAQUELIN

50 g de beurre doux pommade
62 g de cassonade
62 g de farine T55

POUR LA PÂTE À CHOUX

84 g d'eau
84 g de lait

4 g de sucre
4 g de sel
75 g de farine T55
70 g de beurre doux
167 g d'œufs entiers

POUR LE CAKE PAIN D'ÉPICES

89 g de farine de seigle bio
30 g de farine T55
19 g de fécule
8 g de levure
11 g de quatre épices
62 g de beurre fondu
18 g de cassonade
48 g de glucose
153 g de miel d'acacia
151 g de marmelade d'orange
2 g de fleur de sel
77 g d'œufs entiers
68 g de lait entier

POUR LA CRÈME AU BEURRE AU PAIN D'ÉPICES

80 g de lait entier (1)
68 g de jaunes d'œufs
68 g de sucre semoule
432 g de beurre doux
605 g de pain d'épices coupé en cubes
61 g de lait entier (2)

POUR LA CRÈME MOUSSELINE AU PAIN D'ÉPICES

200 g de crème pâtissière
666 g de crème au beurre au pain d'épices

POUR LE CONFIT DE CASSIS

105 g de purée de cassis
13 g d'hibiscus séché
39 g de sucre semoule (1)
3 g de pectine NH
39 g de sucre semoule (2)
5 g de jus de citron vert

POUR LE DÉCOR

Restes de pain d'épices
QS de chocolat au lait
QS d'hibiscus séché

LA MARMELADE (LA VEILLE)

✣ Blanchissez les oranges quatre fois (en repartant d'une eau froide et propre à chaque fois). Laissez-les dans l'eau froide jusqu'au lendemain.
✣ Coupez les oranges en morceaux, ajoutez le jus et le sucre (1). Laissez compoter doucement sur le feu.
✣ À la fin, ajoutez le sucre (2) mélangé à la pectine, donnez une ébullition. Mixez.

LA CRÈME PÂTISSIÈRE

✣ Faites bouillir le lait avec la vanille grattée. Si vous avez le temps, laissez infuser 12 h la vanille (sinon au moins 30 min à couvert).
✣ Ajoutez les jaunes, le sucre, la poudre à crème.
✣ Chauffez en fouettant, donnez au moins 1 bonne minute d'ébullition.
✣ Ajoutez le beurre et la pâte de vanille à la fin.

LE CRAQUELIN

✣ Mélangez tous les ingrédients à la feuille sans émulsionner.
✣ Étalez finement entre deux papiers cuisson (environ 1,2 mm).

LA PÂTE À CHOUX

✣ Faites bouillir l'eau et le lait avec le sel, le sucre et le beurre.
✣ Ajoutez la farine tamisée en une fois, desséchez sur le feu 1 à 2 min.
✣ Faites tourner dans le robot avec la feuille pour la refroidir un peu. Ajoutez les œufs tempérés un à un.
✣ Sur une plaque, pochez pour chaque religieuse un gros chou de 30 g et un petit de 10 g.
✣ Détaillez des craquelins aux tailles des choux, posez-les dessus.
✣ Cuisez les gros choux 45 min et les petits 35 min à 160 °C, chaleur statique.

LE CAKE PAIN D'ÉPICES

✣ Tamisez les farines, la fécule, la levure et les épices.
✣ Mélangez à la feuille le beurre mou, la cassonade, le glucose, le miel, la marmelade et le sel à grande vitesse pendant 5 min.
✣ Ajoutez œufs et lait et mélangez encore 5 à 10 min.
✣ Incorporez délicatement les poudres.
✣ Cuisez dans un moule à cake (on compte 670 g pour un moule à cake classique), 45 à 50 min à 155 ° C.

LA CRÈME AU BEURRE AU PAIN D'ÉPICES

✣ Mélangez les jaunes avec le sucre pendant que le lait chauffe.
✣ Versez le lait en fouettant, remettez à cuire comme une crème anglaise classique.
✣ Versez-la dans le bol du robot, foisonnez-la jusqu'à ce qu'elle retombe à 40 ° C. Incorporez le beurre mou en morceaux progressivement en foisonnant.
✣ Grillez le pain d'épices, comptez 20 à 40 min à 160 °C au four, il faut qu'il soit bien sec. Mélangez-le avec le lait, mixez pour avoir une pâte.
✣ Mélangez cette pâte avec 137 g de crème au beurre.

LA CRÈME MOUSSELINE AU PAIN D'ÉPICES

✣ Mélangez les deux crèmes.
✣ Faites-les monter.

LE CONFIT DE CASSIS

✣ Portez à ébullition le cassis avec le sucre (1). Ajoutez l'hibiscus, laissez infuser hors du feu 30 min, chinoisez.
✣ Donnez une nouvelle ébullition, versez le mélange de sucre (2) et pectine. Donnez 1 bonne minute d'ébullition en fouettant.
✣ Ajoutez hors du feu le jus de citron.

LE MONTAGE ET LE DÉCOR

✣ Garnissez vos choux de crème mousseline au pain d'épices et de confit de cassis.
✣ Faites sécher des restes de pain d'épices, mixez-les pour poudrer les choux (vous pouvez tremper les choux dans un peu de crème pour coller la poudre).
✣ Vous pouvez réaliser des petits carrés de chocolat au lait tamisé pour mettre entre les deux choux, de 5 x 5 cm.
✣ Décorez avec de l'hibiscus séché.

RELIGIEUSE AU CARAMEL

Par Solenn le Squer et Thomas Padovani (Frappe, Paris)

POUR : **12 RELIGIEUSES**
PRÉPARATION : **1 H 30**
CUISSON : **45 MIN**
REPOS : **12 H**

POUR LA CHANTILLY AU CARAMEL (LA VEILLE)

80 g de sucre semoule
300 g de crème liquide
20 g de masse de gélatine (masse gélatine = poudre gélatine réhydratée avec 6 fois son poids d'eau)

POUR LE CRÉMEUX AU CARAMEL

100 g de sucre (1)
300 g de lait entier
50 g de jaunes d'œufs
15 g de sucre semoule (2)
25 g de poudre à flan
12 g de masse de gélatine
130 g de beurre
2 g de sel fin

POUR LE CARAMEL COULANT

80 g de sucre semoule
100 g de crème liquide entière
20 g de glucose
20 g de beurre
4 g de sel
8 g de beurre de cacao

POUR LE CRAQUELIN

100 g de beurre
100 g de cassonade
100 g de farine T45
4 g d'extrait de café liquide

POUR LA PÂTE À CHOUX

125 g d'eau
125 g de lait
5 g de sucre
5 g de sel
110 g de beurre
130 g de farine T45
250 g d'œufs entiers

POUR LE MONTAGE

QS de chocolat noir râpé
QS de Salidou

LA CHANTILLY AU CARAMEL (LA VEILLE)

✣ Faites un caramel à sec avec le sucre.
✣ Chauffez la crème en parallèle.
✣ Quand le caramel a une belle couleur, décuisez-le avec la crème chaude. Donnez une bonne ébullition, ajoutez la masse de gélatine hors du feu.
✣ Réservez au frais 12 h (vous pouvez aussi le faire la veille).

LE CRÉMEUX AU CARAMEL

✣ Faites un caramel à sec avec le sucre (1).
✣ Décuisez avec le lait chaud.
✣ Mélangez dans un cul-de-poule les jaunes avec le sucre (2) et la poudre à flan.
✣ Incorporez le lait au caramel, remettez le tout à cuire comme une crème pâtissière à feu moyen jusqu'à la première ébullition.
✣ Hors du feu, ajoutez la gélatine, le sel, le beurre, mixez et réservez 3 h au frais.

LE CARAMEL COULANT

✣ Faites un caramel à sec.

✣ Faites bouillir la crème, le glucose, le beurre et le sel.
✣ Décuisez le caramel avec la crème, laissez bouillir 5 min à feu moyen en fouettant bien.
✣ Laissez refroidir à 50 °C avant de mixer avec le beurre de cacao.
✣ Stockez en poche à douille, réservez au frais.

LE CRAQUELIN

✣ Mélangez à la feuille du batteur tous les ingrédients.
✣ Étalez entre deux feuilles de papier sulfurisé à environ 1 mm.
✣ Détaillez des cercles avec un emporte-pièce de 55 mm.
✣ Laissez prendre rapidement au congélateur.

LA PÂTE À CHOUX

✣ Faites bouillir l'eau, le lait, le sucre, le sel et le beurre.
✣ Ajoutez la farine, desséchez 2 min sur le feu.
✣ Versez dans un bol, incorporez les œufs petit à petit à la Maryse.
✣ Avec une poche à douille unie de diamètre 12, pochez des choux de 6,5 cm de diamètre sur une plaque. Déposez les craquelins, cuisez 40 min à 155 °C.
✣ Pour les petits choux, pochez 2 cm, sans craquelin et cuisez 30 min à 145 ° C.

LE MONTAGE

✣ Garnissez les gros choux avec le crémeux, du caramel coulant au cœur et encore un peu de crémeux.
✣ Montez la chantilly, pochez-en sur le gros chou avec une douille sultane. Posez par-dessus les petits choux garnis uniquement de crémeux.
✣ Pochez par-dessus une boule de chantilly.
✣ Râpez du chocolat noir pour la décoration et saupoudrez d'éclats de Salidou.

RELIGIEUSE PISTACHE

Par Tom Coll (Burj Al Arab, Dubai)

POUR : **20 RELIGIEUSES**
PRÉPARATION : **1 H 30**
CUISSON : **1 H**
REPOS : **1 NUIT**

POUR LE CRÉMEUX PISTACHE (LA VEILLE)

1 kg de crème
200 g de jaunes d'œufs
60 g de sucre
40 g de masse de gélatine (masse gélatine = poudre gélatine réhydratée avec 6 fois son poids d'eau)
200 g de pâte de pistache

POUR LE PRALINÉ À LA PISTACHE

200 g de sucre
265 g de pistaches
2 g de sel
70 g d'huile de pistache

POUR LE GLAÇAGE À LA PISTACHE (il y aura des restes)

150 g d'eau
300 g de sirop de glucose
300 g de sucre
200 g de lait concentré non sucré
300 g de chocolat inspiration amande
120 g de masse de gélatine (masse gélatine = poudre gélatine réhydratée avec 6 fois son poids d'eau)
140 g de pâte de pistache

POUR LE CRAQUELIN

100 g de beurre
100 g de cassonade
100 g de farine

POUR LA PÂTE À CHOUX (il y aura des restes)

500 g de lait
500 g d'eau
460 g de beurre
20 g de sel
40 g de sucre
540 g de farine
1 kg d'œufs

POUR LE MONTAGE

QS d'éclats de pistache
QS de pistaches vertes
QS de pistaches violettes

LE CRÉMEUX PISTACHE (LA VEILLE)

✣ Fouettez les jaunes avec le sucre pendant que la crème chauffe. Versez la crème chaude en fouettant, cuisez l'ensemble comme une crème anglaise.
✣ Hors du feu, ajoutez la masse de gélatine.
✣ Versez sur la pâte de pistache, mixez au mixeur plongeant.
✣ Réservez au frais pour la nuit.

LE PRALINÉ À LA PISTACHE

✣ Faites un caramel plutôt clair, faites-le refroidir sur un tapis de cuisson.
✣ Torréfiez les pistaches 12 min à 150 ° C.
✣ Quand tout est refroidi, mixez avec le sel, ajustez la texture avec l'huile.

LE GLAÇAGE

✣ Faites un sirop avec l'eau, le glucose et le sucre.
✣ Après ébullition, ajoutez la masse de gélatine hors du feu.
✣ Versez sur le chocolat et le lait concentré, mixez.
✣ Ajoutez la pâte de pistache.

LE CRAQUELIN

✣ Mélangez le beurre mou avec les autres ingrédients, à la feuille du robot.
✣ Étalez à 2 mm d'épaisseur, taillez des disques de 7 et 4 mm, réservez la plaque au congélateur.

LA PÂTE À CHOUX

✣ Portez à ébullition l'eau, le lait, le beurre, le sel et le sucre.
✣ Ajoutez hors du feu la farine tamisée. Mélangez, remettez sur le feu pour dessécher rapidement.
✣ Faites tourner à la feuille dans le bol du robot, doucement, pour laisser retomber autour de 35 ° C.
✣ Fouettez les œufs à température ambiante, ajoutez-les progressivement à la pâte.
✣ Pochez des choux de 6 cm de diamètre et de 3 cm de diamètre. Posez les craquelins dessus.
✣ Cuisez les choux à 160 °C, comptez 35 min pour les petits, 50 min pour les grands.

LE MONTAGE

✣ Remplissez les gros choux d'un premier tiers de crémeux, puis de 1/4 de praliné, terminez par du crémeux.
✣ Faites pareil avec les petits choux.
✣ Glacez les choux (glaçage autour de 26 °C), enlevez l'excès au doigt.
✣ Trempez les petits choux glacés dans des éclats de pistache.
✣ Collez des pistaches vertes et des pistaches violettes sur les gros choux.
✣ Assemblez les deux choux.

DONUTS TRENDY

VANILLA

Par Amanda Bankert (Boneshaker, Paris)

Recette extraite du livre Donuts, café et good vibes d'Amanda Bankert, éd. Hachette Pratique

PRÉPARATION : **15 MIN**
CUISSON : **10 MIN**

POUR LES DONUTS

1 recette de base de pâte

POUR LE GLAÇAGE À LA VANILLE

650 g de sucre glace
50 ml de boisson Oatly Barista®
50 ml de crème de soja
¼ de c. à c. d'extrait de vanille
1 gousse de vanille

LES DONUTS

✣ Préparez les donuts et laissez-les refroidir.

LE GLAÇAGE À LA VANILLE

✣ Dans une casserole moyenne, mélangez le sucre glace, la boisson Oatly Barista®, la crème de soja et l'extrait de vanille. Fendez la gousse de vanille en deux, grattez-la, puis ajoutez les graines et la gousse directement dans la casserole.
✣ Chauffez le mélange à feu moyen, en fouettant constamment, jusqu'à ce qu'il atteigne 37 °C. Retirez la gousse du glaçage avant de l'utiliser.

LE MONTAGE

✣ Assemblez les donuts : trempez délicatement chaque donut dans le glaçage à la vanille, en utilisant le bord de la casserole (ou une spatule) pour retirer l'excédent de glaçage.
✣ Placez les donuts glacés sur une grille de refroidissement au-dessus d'une plaque à pâtisserie pour recueillir les gouttes pendant que le glaçage durcit (environ 10 min).

RASPBERRY BÉRET

Par Amanda Bankert (Boneshaker, Paris)

Recette extraite du livre *Donuts, café et good vibes* d'Amanda Bankert, éd. Hachette Pratique

PRÉPARATION : **15 MIN**
CUISSON : **10 MIN**

POUR LES DONUTS
1 recette de base de pâte
POUR LE FILET DE CHOCOLAT
250 g de chocolat noir, haché
POUR LE GLAÇAGE À LA FRAMBOISE
50 g de purée de framboises
40 ml d'eau
Jus et zeste de 1 citron
450 g de sucre glace
POUR LE FOURRAGE À LA FRAMBOISE
Confiture de framboises (pot de 370 g)

LES DONUTS
✣ Préparez les donuts et laissez-les refroidir complètement.
LE CHOCOLAT FONDU
✣ Mettez le chocolat haché dans un bol en verre et placez-le au-dessus d'une casserole peu profonde d'eau frémissante. Remuez le chocolat de temps en temps jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu, en veillant à ce qu'il ne brûle pas. Retirez le bol de la casserole et réservez jusqu'à utilisation.
LE GLAÇAGE À LA FRAMBOISE
✣ Dans une casserole moyenne, mélangez la purée de framboises, l'eau, le jus et le zeste de citron.
✣ Chauffez à feu moyen, en fouettant constamment, jusqu'à ce que le mélange soit assez chaud, mais pas bouillant.
✣ Retirez le glaçage du feu, puis ajoutez lentement le sucre glace, en fouettant constamment pour éviter les grumeaux.
LE FOURRAGE À LA FRAMBOISE
✣ Lorsqu'ils sont refroidis, insérez une baguette de chaque côté des donuts pour créer deux minuscules poches d'air. Placez la confiture dans une poche à douille et coupez la pointe à environ 0,5 cm de l'extrémité. Insérez la poche à douille de chaque côté du donut, en remplissant l'intérieur par les côtés. Soyez généreux : vous verrez le donut gonfler dans votre main et le sentirez s'alourdir au fur et à mesure qu'il se remplit. J'essaie de mettre environ 90 à 100 g de garniture dans chaque donut.
LE MONTAGE
✣ Assemblez les donuts : trempez délicatement chaque donut dans le glaçage chaud à la framboise, en utilisant le bord de la casserole (ou une spatule) pour retirer l'excédent de glaçage. Placez les donuts glacés sur une grille de refroidissement au-dessus d'une plaque à pâtisserie pour recueillir les gouttes pendant que le glaçage durcit (environ 10 min).
✣ Passez à la touche finale, le filet de chocolat : transférez le chocolat fondu dans une poche à douille et tracez rapidement deux lignes parallèles sur la moitié inférieure du donut.

APPLE PIE DONUT

Par Amanda Bankert (Boneshaker, Paris)

Recette extraite du livre *Donuts, café et good vibes* d'Amanda Bankert, éd. Hachette Pratique

PRÉPARATION : **20 MIN**
REPOS : **10 MIN**
CUISSON : **20 MIN**

POUR LES DONUTS
1 recette de base de pâte
POUR LA COMPOTE DE POMMES
1 kg de pommes, coupées en petits cubes
200 g de sucre semoule
120 g de sirop d'érable
50 g de fécule de maïs
1 c. à c. de cannelle
1/2 c. à c. de cardamome
1 c. à c. d'extrait de vanille
30 ml de jus de citron
POUR LE SUCRE À LA CANNELLE
200 g de sucre semoule
2 ½ c. à c. de cannelle moulue
POUR LA DÉCORATION
✣ Chips de pommes sèches

LA COMPOTE DE POMMES
✣ Mettez tous les ingrédients dans une grande casserole et mélangez. Laissez reposer le mélange jusqu'à ce que les fruits commencent à libérer du liquide (au bout de 10 min environ).
✣ Faites cuire le mélange de fruits à feu moyen, en remuant fréquemment, jusqu'à ce que les pommes ramollissent un peu et que la garniture épaississe. Transférez la compote dans un moule à gâteau peu profond et laissez-la refroidir. (La compote se conserve au réfrigérateur, couverte, pendant une semaine si besoin.)
LE SUCRE À LA CANNELLE
✣ Mettez le sucre et la cannelle dans un bol et fouettez jusqu'à ce qu'ils soient entièrement mélangés.
LE MONTAGE
✣ Préparez les donuts. Après la friture, déposez un par un les donuts encore chauds dans le mélange sucre-cannelle. Laissez-les refroidir complètement sur une grille avant de les garnir.
✣ Lorsqu'ils sont refroidis, insérez une baguette de chaque côté des donuts pour créer deux minuscules poches d'air. Placez la compote dans une poche à douille et coupez la pointe à environ 1,5 cm de l'extrémité. Insérez la poche à douille de chaque côté du donut, en remplissant l'intérieur par les côtés. Soyez généreux : vous verrez le donut gonfler dans votre main et le sentirez s'alourdir au fur et à mesure qu'il se remplit. J'essaie de mettre environ 90 à 100 g de garniture dans chaque donut.
✣ Insérez un morceau de pomme séchée dans le trou et disposez les donuts à la verticale dans un moule à gâteau.

CHOCOLATE

Par Amanda Bankert (Boneshaker, Paris)

Recette extraite du livre *Donuts, café et good vibes* d'Amanda Bankert, éd. Hachette Pratique

POUR LES DONUTS
1 recette de base de pâte
POUR LE GLAÇAGE AU CHOCOLAT
600 g de sucre glace
65 g de cacao en poudre
125 ml de boisson Oatly Barista®
1/2 c. à c. d'extrait de vanille

LES DONUTS
✣ Préparez les donuts et laissez-les refroidir complètement.
LE GLAÇAGE AU CHOCOLAT
✣ Mélangez tous les ingrédients et faites cuire jusqu'à 37 ° C.
LE MONTAGE
✣ Trempez délicatement chaque donut dans le glaçage au chocolat, en utilisant le bord de la casserole (ou une spatule) pour retirer l'excèdent de glaçage.
✣ Placez les donuts glacés sur une grille de refroidissement au-dessus d'une plaque à pâtisserie pour recueillir les gouttes pendant que le glaçage durcit (environ 10 min).

BOULANGERIE

GÂTEAU BASQUE AU CHOCOLAT

Par Plaq (Paris)

POUR : **1 GÂTEAU**
PRÉPARATION : **30 MIN**
REPOS : **1 NUIT**

CUISSON : **30 MIN**

POUR L'INSERT (LA VEILLE)
106 g de chocolat Plaq Maya Mountain 76 %
147 g de crème fluide 33 % MG de coopérative
18 g de sucre de canne non raffiné blond bio
24 g de jaune d'œuf extra frais bio

POUR LE SABLÉ (LA VEILLE)
194 g de beurre AOP
90 g de sucre de canne non raffiné bio
52 g de jaunes d'œufs
106 g de farine T65 vieux blé autrichien
54 g de polenta, semoule de maïs grand roux basque bio Arto Gorria
52 g de sucre de canne non raffiné bio
29 g de poudre de cacao bio non alcalinisée traçable
1 pincée de fleur de sel

L'INSERT (LA VEILLE)
✣ Faites chauffer la crème avec le sucre dans une grande casserole. Émulsionnez avec le chocolat, puis rajoutez l'œuf, ainsi que le jaune. Mixez et passez au tamis.
✣ Coulez dans un cadre et bloquez au congélateur.

LE SABLÉ (LA VEILLE)
✣ Mélangez le beurre très pommade avec les sucres et le sel. Ajoutez les jaunes, puis la farine, la polenta et la poudre de cacao. Mélangez jusqu'à obtenir une pâte très souple.

LE MONTAGE (LA VEILLE)
✣ Versez et étalez 200 g de sablé dans le fond d'un moule. Déposez l'insert et recouvrez de 300 g de sablé, lissez bien le dessus. Réservez 1 nuit au frigo.
✣ Faites cuire le gâteau 30 min à 160 ° C. Laissez tiédir avant de démouler.

GÂTEAU BASQUE AU MAÏS SANS GLUTEN

Par Hungry Belly (Biarritz)

POUR : **1 GÂTEAU DE 8-10 PARTS**
PRÉPARATION : **1 H 30**
CUISSON : **1 H**
REPOS : **1 NUIT**

POUR LA PÂTE AU MAÏS (LA VEILLE)
50 g de polenta
305 g de farine de maïs
1 c. à c. de levure chimique
120 g de farine de coco ou de pois chiche
100 g de poudre d'amande
300 g de beurre
20 ml de Ricard
5 jaunes d'œufs
160 g de sucre
QS de fleur de sel

POUR LA CRÈME PÂTISSIÈRE TONKA-CLÉMENTINE (LA VEILLE)
650 g de lait entier
QS de fève de tonka râpée
100 g de jaunes
180 g de sucre
50 g de jus de clémentine
25 g de poudre d'amandes
60 g de fécule de maïs

LA PÂTE AU MAÏS (LA VEILLE)
✣ Mélangez les farines et les autres poudres, la levure et le sucre avec le beurre. Ajoutez les jaunes, le Ricard et le sel. Mélangez. Réservez au frais 15 min.
✣ Abaissez deux disques, l'un de 24 cm et l'autre de 28 cm de diamètre sur 3 mm d'épaisseur environ. Réservez.

LA CRÈME PÂTISSIÈRE TONKA-CLÉMENTINE (LA VEILLE)
✣ Faites chauffer le lait avec la tonka râpée et la moitié du sucre.
✣ Blanchissez les jaunes avec la fécule, la poudre d'amandes et le reste du sucre. Une fois à ébullition, versez 1/3 du liquide chaud sur le mélange blanchi. Remettez dans la casserole et amenez à ébullition jusqu'à ce que le mélange épaississe.
✣ Sortez du feu et ajoutez le jus de clémentine. Mélangez bien, puis mettez dans un contenant, filmez au contact et réservez jusqu'à refroidissement.

LE MONTAGE (LA VEILLE)
✣ Déposez le premier disque de biscuit de 28 cm dans un cercle beurré de 24 cm. Versez l'appareil à flan. Recouvrez avec le second disque de biscuit de 24 cm. Veillez à ce que l'appareil à flan soit bien enfermé dans le biscuit. Décorez.
✣ Faites cuire à 150 °C les 30 premières min, puis 160 °C pendant 30 min en couvrant.
✣ Laissez refroidir à température ambiante pendant quelques heures, retirez le cercle, puis mettez-le une nuit au réfrigérateur.

GÂTEAU BASQUE À LA CERISE

Par la Maison Pariès (Biarritz)
Recette extraite du livre *Douceurs du Pays basque*, éd. de la Martinière

POUR : **UN GÂTEAU DE 4 À 6 PARTS**
PRÉPARATION : **1 H**
CUISSON : **35-40 MIN**
REPOS : **1 H**

POUR LA PÂTE
180 g de beurre
50 g de sucre semoule
50 g de sucre roux
1 œuf
140 g de farine
2 g de sel
3 g de levure chimique

POUR LE MONTAGE
245 g de confiture de cerises noires
1 œuf
QS de lait
1 pincée de sel

LA PÂTE
✣ Préparez la pâte dans un cul-de-poule ou dans la cuve d'un batteur muni d'un batteur plat. Déposez le beurre ramolli coupé en dés, les sucres, la levure et le sel et mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Ajoutez 1 œuf et battez de nouveau. Incorporez la farine et mélangez pour répartir les ingrédients, mais sans trop insister.

LE MONTAGE
✣ Préchauffez le four à 150-160 °C ventilé.
✣ Étalez la pâte au rouleau sur 12 cm d'épaisseur. Taillez un disque de 22 cm et déposez-le dans un moule beurré de 20 cm de diamètre (pour que les bords remontent légèrement). Étalez la confiture en laissant 1 cm de bord vierge tout autour.
✣ Abaissez le reste de pâte et découpez un disque de 20 cm de diamètre. Mélangez le jaune d'œuf avec une larme de lait et un peu de sel et dorez le petit disque de ce mélange. Déposez le disque sur la confiture en prenant bien soin de le centrer. Ne cherchez pas à sceller les bords.
✣ Enfournez et laissez cuire 35 à 40 min. Laissez refroidir dans le moule et servez à température ambiante.

FOU DE
Pâtisserie

N° 63 • bimestriel • Mars-avril 2024
www.foudepatisserie.fr
redaction@foudepatisserie.fr
Rejoignez-nous sur :
Fou de pâtisserie est édité par la société Pressmaker
SARL au capital de 5 000 euros
RCS Paris B 751 461 690
Rédaction : 3 bis rue Bleue, 75009 Paris

DIRECTRICE DE LA PUBLICATION :
Muriel Tallandier
DIRECTRICE DE LA RÉDACTION : Julie Mathieu
RÉDACTRICE EN CHEFFE : Claire Pichon
COORDINATION DE RÉDACTION : Eugénie Pont
PREMIÈRE SECRÉTAIRE DE RÉDACTION : Pascale Cancalon
CONCEPTION, DIRECTION ARTISTIQUE ET RÉALISATION :
Alain Jacoby-Koaly pour Pykha (www.pykha.com)
PHOTOGRAVURE : studio Pykha (studio@pykha.com)

ONT PARTICIPÉ À CE NUMÉRO :
Matthieu Aussudre, François Blanc, Hélène Borderies,
Jean Mathat Christol, Eugénie Pont, Séverine Renou, Gaëlle Robert,
Marion Sauveur, Philippe Toinard, Lindsey Tramuta,
et l'équipe de la librairie Appétit.

PHOTOGRAPHE DU MAGAZINE :
Natalia Khoroshayeva

CRÉDITS PHOTO : Shutterstock.

RÉGIE PUBLICITAIRE : Médiaobs
44, rue Notre-Dame-des-Victoires
75002 Paris
Tél. : 01 44 88 97 70 / Fax : 01 44 88 97 79
E-mail : pnom@mediaobs.com
Tél. : 01 44 88 (suivis des 4 chiffres)
Directrice générale : Corinne Rougé (93 70)
Directrice commerciale : Sandrine Kirchthaler (89 22)
Directeur de publicité : Jean Benoit Robert (89 25)
Studio/maquette : Brune Provost (89 13)
Gestion : Catherine Fernandes (89 20)
www.mediaobs.com
DISTRIBUTION : MLP
Vente (réservée aux marchands de journaux)
MP Conseil
Laurent Bouderlique

ABONNEMENT : Abonn'escient, TBS Group,
20 rue Rouget de Lisle, 92130 Issy-les-Moulineaux.
abopressmaker@abonnescient.fr
Tél. : **01 44 70 03 89**

01 42 36 87 78

Le contenu de ce magazine ne peut être reproduit par quelque moyen que ce soit sans l'autorisation de l'éditeur.

Dépôt légal à la date de parution
N° ISSN : 2269-7012
N° commission paritaire : 0921K94036

IMPRIMÉ PAR ROULARTA PRINTING
Meiboomlaan 33
8800 Roeselare
Belgique.

© 2024 PRESSMAKER

CRÉATION & Saveurs 2024

Le Premier Pas vers les Etoiles

Nouveau

1re OUVERTURE INTERNATIONALE

Explorer, Créer, Inspirer...
À vous de jouer !

Concours Cuisine

sous la présidence de

Paul Pairet

Chef de Ultraviolet ***Michelin à Shanghai
et de Nonos & Comestibles à l'Hôtel de Crillon à Paris.

Entrée : **Soufflé Salé**
Plat : **Papillote de Crustacés libre**

1er prix : Voyage culinaire en Australie
pour 2 personnes d'une valeur de 7000 €

Concours Pâtisserie

sous la présidence de

Pierre Hermé

Pâtissier-Chocolatier
Maison Pierre Hermé Paris

Dessert de l'Artisanat : **Le Millefeuille Réinterprété**
Dessert à l'Assiette : **Le Millefeuille Gastronomique**

1er prix : Voyage culinaire pour 2 personnes
au Japon ou en Alsace (au choix), d'une valeur de 7000 €

PRÉSIDENT Professionnel

ACCOMPAGNE LES CHEFS DE L'ÉCOLE AUX ÉTOILES

FINALE LE 18 NOVEMBRE 2024
à l'École Ferrandi Paris

INSCRIPTIONS

NOUVEAU !

1re OUVERTURE DES CANDIDATURES À L'INTERNATIONAL :
Singapour, Corée du Sud,
Hong Kong et Chine.

Notchup P24-4929 - GLF – 480 918 366 - RCS RENNES – Les Plaids 35230 Bourgbarré - Crédit photo : Patrick Rougereau - Scott Wright

MAISON

ADAM

MACARONS ET CHOCOLATERIE FINE

1660

MACARONS ET GÂTEAUX BASQUES

À la Grande Épicerie de Paris Rive Gauche du 08 au 24 mars

maisonadam.fr

Livraison dans toute la France

Saint-Jean-de-Luz / Biarritz